૧૭૨૧

બબરચીની ચોપડી

અથવા

સવાદીશટ પકવાન સાગર.

જેમાં પારસીઓમાં રંધાતી તરેહવાર પકવાનની વાનીઓ, અચાર, ચટણી, સરકા, મીઠાઈ, પેસટરી, આઇસકરીમ, જેલી, શરબત, કેક, પુડીંગ, બીસકીટ, મુરબ્બા, તથા મુગલાઈ પકવાન વગેરે ઘણી જાતના નવા પકવાનની સમજણ સાથે બધી મલીને

પકવાનની ૩૨૯ વાનીઓનો સંગ્રહ

પારસી કુટુંબો તથા પકવાન બનાવનારાઓને માટે
રચીને પ્રસીધ કરનાર
ખરજોરજી શોરાબજી ચીકન છાપનાર

ભાગ બીજો

મુંબઈ
ધી રાઈઝીંગ સ્ટાર છાપખાનામાં છાપીછે.

ઈ૦ સ૦ ૧૮૮૨

કીમત બાર આના રૂ૦।।।

બબરચીની ચોપડી

૧૭૨૧

અથવા

સવાદીશટ પકવાન સાગર.

જેમાં પારસીઓમાં રંધાતી તરેહવાર પકવાનની વાનીઓ, અચાર, ચટણી, સરકો, મીઠાઈ, પેસટરી, આઇસક્રીમ, જેલી, શરબત, કેક, પુડીંગ, બીસકીટ, મુરબો, તથા મુગલાઈ પકવાન વગેરે ઘણી જાતના નવા પકવાનની સહુમજણ સાથે બધી મલીને

પકવાનની ૩૨૯ વાનીઓનો સંગ્રહ

પારસી કુટુંબો તથા પકવાન બનાવનારાઓને માટે
રચીને પ્રસીધ કરનાર

બરજોરજી શોરાબજી ચીકન છાપનાર

ભાગ બીજો

મુંબઈ

ધી રાઈઝીંગ સ્ટાર છાપખાનામાં છાપીછે.

ઈ૦ સ૦ ૧૮૮૨

કીમત બાર આના રૂ૦॥।

દીબાચો

આએ ચોપડીનો પેહલો ભાગ પારસી કુટુંબોમાં પસંદ પરવાથી કેટલીક તરફથી એવી સોચણા કરવામાં આવી કે હજુર એ ચોપડીમાં ઘણીક જાતની મીઠાઇ અને પકવાનની વાનીઓ બાકી રહીછે તેવા પકવાન અને મીઠાઇનો એક સંગરહ કરી તેનો બીજો ભાગ બાહાર પારવામાં આવેતો એ ચોપડી પારસી કુટુંબોમાં એક બબરચી તરીકે પકવાન બનાવવામાં સારી મદદગાર થઇ પડે. એવી તેમની સોચણાં ઉપરથી તરેહવાર જાતની મીઠાઇ, અચાર, પેસતરી વગેરે ઘણીક જાતના નવા પકવાનોની વાનીઓનો એક જુદો સંગરહ કરી આએ બીજો ભાગ છપાવી બાહાર પારીઓછે તથી આશાછે કે જેમ એ ચોપડીના પેહલા ભાગને પારસી કુટુંબો તરફથી આશરો મલીઓ હતો તેવોજ આએ બીજા ભાગને પણ ઘટતો આશરો મલશે. એ ચોપડીના બંધે ભાગ મલીને એમાં બધી મલીને પકવાનની ૭૭૫ વાણીઓનો મોહોતો સંગરહ કરીઓછે.

આએ ચોપડીમાં આવેલા પકવાન અને મીઠાઇ બનાવવાની રીતો ઉધરતી ઊમરની પારસી છોકરીઓ જેવો પકવાન બનાવવાના હુંનરથી અંજાણીછે તેવોને પકવાન બનાવવામાં એક ભોમીઆ તરીકે ઘણી અગતની થઇ પડશે એટલુજ નહી પણ ખુદ પકવાન બનાવનારાં બબરચીઓ જેવો રાત દાહાડો પકવાન અને મીઠાઇ બનાવવાની રીતથી જાણીતાછે તેવોને પણ એ ચોપડી કેટલીક નવી નવી પકવાનની વાનીઓ બનાવવામાં અછી મદદગાર થઇ પડશે, કારણ કે એમાં આજ સુધી ગુજરાતીમાં નહી છપાયલા નવી જાતના પકવાનની વાનીઓછે.

આએ ચોપડી રચવામાં મદદ તરીકે કેટલીક અંગરેજી તથા ગુજરાતીમાં છપાએલી પકવાન તથા મીઠાઇને લગતી ચોપડીઓનો આધાર લીધોછે તેથી તેવી ચોપડીઓ બનાવનારાઓ તથા છપાવનારાઓનો અંતરે મોહોતો ઊપકાર માનુંછેઉ, તેમજ કેટલીક જાતના પકવાનની વાનીઓ **મી૦ નશરવાનજી બરજોરજી પાધશાએ** લખાવી હતી તે સાથ એક મેહેરબાન મીતરે ઘણીક જાતના પકવાનનો એક સંગરહ ખંડાલાથી લખી મોકલીઓ હતો તેમનો પણ આંએ જગે ઉપકાર માનુંછેઉ. તેમજ એ ચોપડીમાં આવેલા બીજા કેટલીક જાતના પકવાનો એ કામની અંદર માહીતગાર થએલા લોકોને પુછીને લખવામાં આવીઆછે અને તેથી એ ચોપડીનું નામ "બબરચીની ચોપડી" રાખીયુછે.

એ ચોપડીમાં તરેહવાર જાતના ખાવાના પકવાનો વીગેરે બનાવવાનું અથવા તે કેમ બનેછે? રાંધતાં કેટલો વખત લાગશે? કેવી રીતે રંધાશે? તથા તેમાં દરેક જાતની કેટલી ચીજો લેવી તેના તોલ તથા માપ વીગેરેની એવીતો સેહેલી સહમજ આપીછે કે જેવોને પકવાન બનાવતાં આવરતું નહી હોય તેવો એ ચોપડીની મદદથી તરત રાંધી શકશે. એ ચોપડી સરવે લોકોને ખરીદ કરવાને બની આવે તેથી એની કીમત ઘણી સસતી રાખીછે કે જે કીમત એ ચોપડાની છપાઇ તથા એમાં સમાવેલી આટલીબધી પકવાનની વાનીઓ અને તેના નજદીક ૩૦૦ સફા તરફ જોતા કાઇજ નથી માટે શકતી વાલા સાહેબોએ ચોપડીની એકથી વધું નકલો ખરીદ કરીને એના બનાવનારને આશરો આપશે, કારણકે એ ચોપડી જરતોસતી છોકરીઓની નીશાલોમાં ઇનામ તરીકે ભેટ આપવા લાયકછે, જેમ છોકરીઓની નીશાલોમાં બીજી ચોપડીઓ શીખાડવામાં આવેછે તેમ એમાંથી પણ ફુરશદને વખતે પકવાનને લગતો હુંનર શીખાડવામાં આવેતો તે ફોકત જશે નહી, કારણ કે હાલમાં જાહેર રીતે તથા વરતમાન પતરોની મારફતે એવું બોલવામાં આવેછે કે ઊધરતી પારસી નવી શીખાઉ છોકરીઓને પકવાનને લગતું કામ શીખવવું અને એ ઉપરથી હાલમાં ખેતવાડી જરતોસતી છોકરીઓની નીશાલના ચંચલ માંલેકે પોતાની નીશાલની છોકરીઓને પકવાનને લગતી બનાવટો શીખવવાને શરૂં કીધુંછે.

એ ચોપડીમાં આવેલા પકવાન તથા મીઠાઈ બનાવવાની રીતમાં જો કોઇને કાઇ ભુલ એમાં માલમ પડેતો તેવો સુધારીને લખી મોકલશે તેમજ આ એ ચોપડીમાં નહી આવેલા બીજા કેટલીક જાતના પકવાનની વાનીઓ કોઈબી લખી મોકલશેતો તેમનો મોહોતો ઉપકાર માની કોઈ બીજી જોગવાઇએ ફરીથી સુધારીને દાખલ કરવામાં આવશે. આ એ ચોપડીમાં કેટલેક ઠેકાણે કાના માતર તથા અક્ષરોની ભુલ રહી ગએલી જણાયતો તે સુધારીને વાંચવું.

મુંબઇ, ખેતવારી,

તા૦ ૫ દીસેમબર ૧૮૮૨.

બા૦ બ૦ શો૦ ચીકન છાપનાર.

સાંકળીઓ

નંબર

થોડીજ નકલે બાકીછે

સંસાર ઉપયોગી

બનાવટ સંગરહ

જેમાં બધી મલીને જુદી જુદી **૧૭૫૨** બનાવટોનો સંગરહ કરી આમાં આવીઓછે એ ચોપડીના બધા મલીને **૪૦૦ સફા** થઆછે. અને એને વીશે અતરેના તેમજ દેશાવર ખાતેના વરતમાન પતરોએ સારા વીચાર જણાવેઆછે એ પુસ્તક દરેક ધંધાદારીઓને પોતાની પાશે રાખવા લાયકછે, કારણકે એમા ઘર શંસારમાં વપરાતી ચીજો ની બનાવટો કરવાની રીતો સહમજાવેલીછે. **કીમત રૂ૨ા હરી રૂપીઆ** પોસ્ટેજ તરણ આણા. નાટપેડ કાગજ લીધામાં આવશે નહી.

ઠેકાણુ—ખેતવાડી અગીઆરી મોહોલામાં **બરજોરજી શોરાબજી** છાપગરને તાંહાંથી મલશે ઘેર નં૰ ૧૮

બબરચીની ચોપડી.

અથવા

સ્વાદીસ્ટ પકવાન સાગર

ભાગ બીજો.

૪૪૭—અનેનાસની જેલી બનાવવાની રીત—સારા મધીઅમ કદના થોરા પાકપર આવેલા બે તરણ અનેનાસને છોલી તેની પાટરી ગોલ ચીરા કાપવી. પછે તેને એક વાસણમાં નાખી એ ચીરાની ઉપર ઘણુંજ કકરતું પાણી થોડું રેડી ઉપર ઢાંકણું ઢાંકી આશરે એક કલાક સુધી તેમાં ભીજવી રાખવી. પછે એ ચીરાને સારી પેઠે તેમાં છુંદી મશલીને કપડાથી બીજા વાસણમાં તેનો ફકત રશ ગારી લેવો. પછે એ ગારી કાહાડેલા રશને એક શીશી બાટલીમાં રેડી ભરી જોવો, અને દરએક પેંટ રશે ૧) રતલ શાકર લેવી, એ પરમાણે જેટલી પેંટ રશ થાય તેટલી શાકર લેઈ છુંદીને બારીક કરવી. પછે એ છુંદેલી શાકરને તે રશની સાથે તાપીલીમાં નાખી ધીમી બલતાની આંચના ચુહુલાપર મુકવી, અને તેમાં ચમચ ફેરવીઆ કરી જેલી જેવો શીરો ચીકાશદાર થાએ કે ઉતારીને થંડો પડવા દેવો. પછે જેલીના ખાલી પાટમાં ભરી બરાંદીમાં ભીજવેલું કાગજ તેની ઉપર મુકવું પછે તે પાટના મોહોરાપર ફાડાંની શકેતી ચોપડેલું અથવા ગુંદર લગાદેલું કાગજ ઉપર ઢાંકીને મજબુત દાબવું જેથી કાગજ બરણી અથવા પાટને મજબુત ચોંહટી જશે, જેથી તેમાં જરાપણ હવા જઈ શકશે નહીં. યાદ રાખવું કે જેલીને ચુહુલાપરથી ઉતારતી વખતે તેમાં જરાબી પાણીનો ભાગ રાખવો નહીં

૪૪૮—કાલી દરાખની જેલી—જોઇએ એટલી કાલી દરાખ લઇ એક તાપીલીમાં નાખવી. એક રતલ કાલી દરાખે તેમાં ૧ પેંટ પાણી રેડવું, પછે તેહને ચુહુલાપર મુકી ધીમી બલતાની આંચ કરી ગરમ કરવી, પણ તેને ઉકાલવી નહી. પછે લાકડાના એક બતાએ કરી તે દરાખને તેમાં છુંડી નાખી બીજા વાસણમાં ચારણીથી કરી એ દરાખનો રશ ગાલી કાહાડવો અને દરાખના છુંછાને નાખી દેવો. તયારબાદ દરએક પેંટ દરાખના રશે ૧) રતલ શાકર લઈ છુંડીને બારીક કરી દરાખના રશમાં નાખી ફરીથી ચુહુલાપર મુકી ચમચ ફેરવીઆ

કરી ચીકાશદાર શીરો કરવો, આશરે ૧૨) મીનીટમાં એ જેલી તઇયાર થશે. પછે જેલીના ખાલી પાટમાં ભરી થંડી પડવા દઈ ઉપર બરાંદીમાં ભીજવેલું કાગજ મુકી તેની ઉપર ઇંડાની સફેતી ચોપડેલું કાગજ ઢાંકીને મજબુત દાબવું. કે તે કાગજ પાંટના મોહોડા સાથે વલગી રેહેશે અને તેમાં જરાપણ હવા જશે નહીં. પછે જીયારે જોઇએ તીયારે કાહાડીને ખાવો.

૪૪૯—લીલી દરાખની જેલી—જોઇએ એટલી સારી મોહોતી લીલી દરાખ લેવી, પણ સંભાલ રાખવી કે એ દરાખ છેક ઘણી પાકી ગએલી નહી હોય, પછે એ દરાખને એક વાસણમા નાખી તે દરાખનો રશ નીકરે એવી રીતે લાકડાના વેલણથી તે દરાખને છુંદવી, પછે તેને મલમલના જારા કપરામાંથી તેનો રસ ગારી કાહાડવો પણ રશ ગારતી વખતે દરાખને દાબવી અથવા નીચવવી નહી, જીયારે રશ ગરાઇને સાફ દેખાએ કે એક તાપીલીમાં એ રશને રેડવો. પછે ૧) શેર રશે, ૧) શેર શાકર લેવી, એ પરમાણે જેટલા શેર રશ થાએ તેટલી શાકર લઇને બારીક છુંડી તેમાં નાખવી, પછે ચુહુલાપર મુકીને ધીમું બલતું કરી ચમચ ફેરવ ફેરવ કરી ચીકાશદાર શીરો કરવો. આશરે ૧૦–૧૫ મીનીટમાં તઇયાર થશે. પછે બરણી અથવા પાટમાં ભરી થંડી પડે ને ઉપર બરાંદીમાં ભીજવેલું કાગજ મુકી તેનીપર ઇંડાની શફેતી ચોપડેલું અથવા ગુંદર લગાડેલું કાગજ મજબુત દાબીને ઢાંકવું, જેથી તેમાં હવા નહી જશે. પછે જીયારે જોઇએ તીયારે ખાવો.

૪૫૦—ગલેલીની જેલી—સારી તાજી મોહોટી ગલેલી ૧૫–૨૦ નંગ લઈ છોલીને બબે ફારચાં કરવાં, પછે તેને તોલવી. પછે તેમાં ૧।। શેર પાણી રેડી ચુહુલાપર મુકીને નરમ બાફવી, જીયારે તેમાંનું પાણી અરધું ઉપર બલી રહે કે તેમાં જરા ચમચ મારી છુંડીને કપરાથી તેનો રશ એક તાપીલામાં ગારી લેવો. પછે એ ગારેલા રશમા જેલી બનાવવાનું ચીનાઇ ગાશની આસરે ૧૦ શલી નાખી (પણ એ શલીના પેહેલા જીણા ટુકા કરી પાણીમાં ભીજવવી) ધીમા ઇંગાર પર તાપીલી મુકી તે ગાશને તેમાં મેલવી નાખવું. પછે જેટલા શેર ગલેલી થઈ હોય તેટલા શેર શાકર લઇને બારીક છુંડવી, પછી એ રશમાં છુડેલી શાકર નાખી તેમાં ચમચ ફેરવીઆ કરી ચીકાશદાર જેલી જેવો શીરો થાય કે ઉતારવી. પણ તપાસ રાખવી કે ઉતારતી વખતે તેમાં પાણીનો ભાગ હોય નહીં, પછે બરણીમાં ભરી થંડી પરે ને ઢાંકણું ઢાંકવું. એટલે ગલેલીની જેલી થશે. જોઇએતો જેલી

ના ખાલી પાટમાં ભરી ઉપર બરાંદીમાં ભીજવેલું કાગજ મુકી તેના મોહોડાપર ઇંડાની શફેતી લગાડેલું અથવા ગુંદર ચોપડેલું કાગજ દાબીને મજબુત ઢાંકવું જેથી તેમાં હવા જશે નહીં.

૪૫૧—એક જેલીમાં તરણ જાતનો સવાદ—સારી નારંગીનો રશ ૧) શેર, દરાખનો રશ ૧) શેર, લીમુનો રશ ૦ાા શેર, તથા છુંડેલી શાકર ૧ાા શેર. એ બધાને એક કલઇની તપીલીમાં નાખી લાકડાની પતી (ચીપ) થી હીલવ હીલવ કરી તેમાં શાકરને મેલવી નાખવી. પછે ચુહુલાપર મુકી ઇંગારાપર રાખી ચમચ ફેરવ ફેરવ કરી ચીકાશદાર શીરો થાય કે ઉતારવી. પછે થંડું પડે ને જેલીના પાટમાં ભરી બીજે દાહાડે તેના મોહોડા મજબુત બાંધીને ઢાંકવાં અથવા તેના મોહોડાપર ઇંડાની સફેતી ચોપડેલું અથવા ગુંદર લગાડેલું કાગજ દાબીને ઢાંકવું. એ જેલી ખાધામાં તરણ જાતનો સવાદ આપશે.

૪૫૨—મરઘીને જલદીથી ચેરવવાની રીત—જો મરઘી જલદીથી ચરે એવી નહીં હોય અને મોહોતી તથા "તફ" હોય અને તેને જલદી ચેરવવી હોય તો એક ચમચો ભરીને શરકો તેની ચાંચ ચીરીને (પાવો) નામવો. પછે તેને તરત કપાવી શમારીને રાંધવી.

૪૫૩—એક તપીલીમાં ચાર જાતના પકવાનની વાની—મશાલાના આથેલા ખીમાના ૨) કબાબ, મશાલામા આથેલાં ૨) કતલેશ, મશાલાના આથેલા ગોશતના ૨) ચાપ તથા આખા છોલેલા મોહોતા ૨) પટેટા, એ બધાને એક પોહોલી તપીલીમાં ઘીઇમાં સાથે તલી કાહાડશો તો એકજ વખતમાં એકજ તપીલીમાં એ ચાર જાતના પકવાનની વાની તઇયાર થશે.

૪૫૪—ફેફસાનો ખીમો બનાવવાની રીત—જેમ ગોશતનો ખીમો બનાવવાની (જુઓ ના॰ ૧૮૯) રીતછે, તેજ પરમાણે મશાલા લઇને એ ખીમો પણ બનાવવો, પણ એમાં ફરક એટલોજ કે ગોશતને બદલે ફેફશાના કટકા કાપી ધોઇને ખીમો છુંદવો.

૪૫૫—કાકરીની કચુંબર બનાવવાની રીત—એક કુમરી સારી વજાણની કાકરીનું ઉપરથી જરા ભરેલું દીચકું કાપી કાહાડી, તે દીચકા ઉપર તથા કાકરીના કાપેલા ભાગ ઉપર છરીથી કરી હલકે હાથે થોરા આરા અવરા ચોબ મારવા. પછે તે કાપેલું દીચકું તેની ઉપર ફેરવ ફેરવ કરવું કે જેથી તેમાંથી સફેદ ફીણ નીકલશે. પછે એ ફીણની હેઠલથી આશરે અરધો આંગલ કાકરી કાપી કાહાડી નાખવી. એમ કીધાથી કાકરી ખાધામાં કવરી લાગશે નહીં, પછે તેને શમારી મરજી પરમાણે નાહાના મોહોટા કટકા કાપી તેમાં જરા દરેલા કાલા મરી

તથા બારીક વાટેલું નીમક નાખી હાથે કરી ચોલીને પછે ખાધામાં લેવી.

૪૫૬-૫૭—મરઘીનો ખીમો તથા મરઘીના કબાબ બનાવવા ની રીત—એનો **શામાન**—મરઘી ૧), ઘીઈ ૬) પઈસા ભાર, જરા નીમખ, જરા દરેલી હરદ, અને દરેલા મરી અરધા પઈશાભાર, ધાણા જીરાનો દરેલો મશાલો અરધા પઈસા ભાર, જીણું કાપેલું કોક મીર મરચું અને એક નાહાનો કાંદો એને **બનાવવાની રીત**—મરઘીને કપાવી ગરમ પાણીમાં બોરી શમારીને તેનું પેટું ચીરી માહેથી આંટરડા કલેજી વગેરે બાહાર કાહાડી નાખવી, પણ એ આંટરડાં કાહાડતી વખતે એ મરઘીનો પીતો અંદર ફુતી નહીં જાય તેની સંભાલ રાખવી કેમકે જો પીતો તેમાં ફુટી જશે તો મરઘી કવરી થઈ જશે અને તેને ગમે એટલાં પાણીથી ધોશો તોપણ તેનો કવરાશ જશે નહીં. પછે તેના કટકા કરવા, હવે એ ઉપર જે એક મરઘી કહેલીછે તે એટલી આખી મરઘીનો ખીમો બનતો નથી પણ એ મરઘીના કટકાઓમાંથી માતર માંશના ભરેલા કટકા લેવા. યાદ રાખવું કે એક મરઘીના ૮ કટકા થાયછે અને તેમાંથી ખીમો બનાવવાને તો ફકત તરણ કટકા કામમાં આવેછે, જેવાકે મરઘીનુ સીનું તથા બે ટાંગ લેઇ તેમાંથી ગોશત કાહાડી છુંડીને ખીમો કરવો. પછે એ ખીમાને ઉપર કહેલો મશાલો નાખી ચોલીને રેહેવા દેવો. પછે તપીલીને રાખનો કતેરો કરી ચુહુલાપર મુકી તેમાં ઘીઇ નાખી કાંદાનો વઘાર કરવો. પછે તેમાં પેલો ખીમો નાખી આશરે ।। શેર પાણી રેડી ચમચે મેલવી ચેરવી ને ઉતારવો એટલે મરઘીનો ખીમો થશે. પણ જો એનાં કબાબ કરવાં હોય તો એ ખીમાને રાંધવાને બદલે તેના ગોલ કબાબ વાલી કહરાઇમા ઘીઈમાં તલી કાહાડવાં એટલે મરઘીના કબાબ થશે. હવે એ ખીમા છુંડતાં મરઘીના જે બાકી વધેલા કટકાછે જેવાકે મરઘીનુ થાથું, શરી આતુ બે પાંખ અને નદી સાથેની મુંદી વીગેરેની એક જુદી તપીલીમાં જોઇએતો ખારી રાંધી કાહાડો અને જોઇએ તો તરકારીમાં રાંધી કાહાડો એટલે એક મરઘીમાંથી બે વાની થશે. (જુઓ ખારી મરઘી રાંધવાની રીત નાં૦ ૧૮૨)

૪૫૮—શેકતાના ફુલપર ઈંડાની વાની—પેહેલા શેકતાના ફુલને થોડા પાણીમાં નરમ બાફી કાહાડવા. પછી એક તપીલીમાં કાંદાનો ઘીઈમાં વઘાર કરી લાલ જેવા થાયકે તેમાં જરા જીણુ કાપેલું આદુ નાખીને તેને પણ લાલ કરવું. પછે તેમાં જરા દરેલાં મરી નાખી તેમાં પેલા બાફી કાહાડેલા ફુલને કોરડા કરીને નાખવા, ચમચ કરી જરાક નીમખ નાખી ચમચે કરી મેલવી નાખી સરખું કરી ઉપર ઢાંકણુ

ઢાંકી ધંગારપર રાખો, જીયારે ફુલ તટરે કેતેની ઉપર ડોહોળેલાં ઇંડાંને ફરતું રેડી દેવો ઇંડાં બંધાએ તીયારે ઉતારીને રકાબીમાં કાહાડવા જોઇએ તો ઉપર આખી દાલના ઇડાં ભાંજવા અને દાલ કડણ થાય કે ઉતારવું.

૪૫૯—પાણ સોપારીની રકાબી—એક શોજી કાચની રકાબીમાં ૮–૧૦ પાકા પાન મુકી તેની પાશે સોપારીની થોરી કાટરી મુકવી **તથા** એક ફુલીઆમાં તમાકુ નાખી સોપારીની પાસે મુકી એલચી લવંગ મુકવા તથા રકાબીની કોરપર ચુણો મુકી તેની ઉપર કાથો મુકી ટેબલ પર એ રકાબી મોકલવી. એને પાણ સોપારીની રકાબી કહેછે.

૪૬૦–૪૬૧—મશાલાની ભાજી તથા વઘારેલી ભાજીની વાની એનો **શામાન**—૧૨–૧૪ ચોલાઇની ભાજીની જુરી, જરા જીણું કાપેલુ આદુ,લશણ, જરા જીરૂ, કાંદા ૨, ચમતી દરેલી હરદ, જરા દરેલા મરી નવટાંક ઉપર ઘીઇ, જરા નીમખ, એને **બનાવવાની રીત**—ભાજીની જુરીઓ લઇ તેનો દાંખરાં ઉપરથી પાદરાં ચોહોરી અથવા તોરી કાહાડવા પછે તેને પાણીમાં જબકોરી કાહાડવી કે જો તેને કાંઇ કચરો કાદવ લાગો હોય તે નીકલી જાય. તમાર બાદ એક તપીલીને રાખનો કટેરો કરી કટેરો કરવાની **સહમજણ** એછે કે તપીલીની બાહારની ફરતી બાજુપર પાણી ચોપરી ઉપર રાખ લગાડવી. પછે ચુહુલાપર મુકી તેમાં ઘીઇ નાખી કાંદાનો વઘાર કરવો. પછે તેમાં આદુ લસણ નાખી ચમચે ફેરવીને જીરૂ નાખવું. પછે તેમાં મરી તથા હરદ નાખી ચમચ કરીને પેલી ભાજી નાખી ચમચે તરીએ ઉપર કરી નીમખ નાખી તેમાં ૧lll પાશેર પાણી રેડી ઉપર રકાબી ઢાંકીને ભાજીને ચેરવવી યાદ રાખવું કે ભાજીમાં ઘણું પાણી રેડવું નહી, કારણ કે ભાજીનુ પાણી છુટેછે. જીયારે ભાજી ચરીને તેમાં પાણીનો ભાગ કાંઇ નહી રહે કે ઉતારવી એટલે મશાલાની વઘારેલી ભાજી થઇ. પણ મશાલા વગરની ભાજી વઘારેલી બનાવવાની હોય તો એજ પરમાણે બનાવવી પણ એમાં ફરક એટલોજ કે તેમાં હરદ તથા મરી નહી નાખવાં જો ઇંડાને વાસતે ભાજી વઘારવી હોય તો ચોલાઇની ભાજી નહી લેવી પણ મેથીની ભાજી લેવી. યાદ રાખવું કે ભાજીની નાહાની **જુરીઓ** બાંધીને અતરે (મુંબઇમાં) વેચવામાં આવેછે, પણ દેશાવર ખાતે ભાજીની મોહોટી જુરીઓ વેચાયછે તેથી તે ભાજીનો સુમાર જોઇને ઉપર પરમાણે વધારે મશાલો તથા ઘીઇ વગેરે લેવું.

૪૬૨—ભાજીપર ઇંડાની વાની—ઉપર પરમાણે (જુઓ નાં ૪૬૦) ભાજી ચરી રહે ને તપીલીને ચુહુલાપરથી ઉતારતી વખતે

તેમાં ૨-૩ તાજા ઇંડાને ડોહોળીને અથવા તો આખા ઉપરથી ભાંગીને નાખવા. પછે ૫-૭ મીનીટ રહીને તાપીલીને ચુલાપરથી ઉતારી રકાબીમાં કાહાડીને ટેબલપર મોકલો. યાદ રાખવું કે જો ભાજી પર ઇંડા કરવાં હોય તો જીણા પાતરાની મેથીની ભાજી લેઈ તેને શમારી ધોઇને પછે છરીથી જીણી જેવી કાપવી અને ઉપર પરમાણે વધારીને બનાવવી કારણ કે ચોલાઇની ભાજી કરતાં મેથીની ભાજીપર ઇંડા શારા સવાદદાર થાયછે.

૪૬૩—ભાજીમાં સુકાં બુમલા—પેહેલાં ૪-૫ સુકાં બુમલાને શમારી તેના તરણ તરણ આંગળ લાંબા કટકા કાપી જુદા રાખવા પછે થોરી મેથીની મોહોતા પાતરાની ભાજીને શમારી ધોઇને એક ખુમચામાં નાખી જીણી જેવી કાપવી. પછે એક તાપીલીમાં ૧।। નવટાંક ઘીઇ નાખી કાંદાનો લાલ વધાર કરવો. પણ તેને ચમચે ફેરવ ફેરવ કરવો કે કાંદા તલીએ બલે નહીં. પછે તેમાં જરા જીણું કાપેલું આદુ લશણ નાખી મેલવવું પછે તેમાં દરેલા મરી અને ધાણા જીરાનો મશાલો નાખી ચમચે ફેરવીને તાપીલીને હેઠે ઉતારી તેમાં જરા દરેલી હરદ નાખી કાંદાની સાથે મેલવી દેવી. પછે પેલી બુમલાની કટકીઓ તેમાં નાખી સંદોવીને તેમાંથી કટકીઓને પાછી કાહાડીને રકાબીમાં જુદી મુકી રાખવી. પછે તે વધારની તાપીલીમાં ભાજી નાખી ચુહુલા પર મુકી તેમાં થોરૂં પાણી રેડી જરા નીમખ નાખી બલતાની આંચ કરવી ભાજી ચરી રેહેવાપર આવે અને તેમાં પાણી જરાક રહે કે ઉપરથી પેલી મશાલામાં સંદોવેલી બુમલાની કટકીઓ મુકવી જીયારે ભાજીમાંનું પાણી બલી જાય કે ઉતારવી. એટલે ભાજીમાં બુમલા થશે.

૪૬૪—ભાજીમાં ભેજાની વાની—જેમ ઉપર ભાજીમાં શુકાં બુમલા કરવાની (જુઓ નાં૦ ૪૬૩) રીતછે તેજ પરમાણે એ ભાજીમાં ભેજા પણ બનાવવા. પણ એમાં ફરક એટલોજ કે બુમલાની કટકીઓને બદલે બાફી કાહાડેલા ભેજાના કટકા કરી તે કટકાને ઉપર પરમાણે વધાર કીધેલા કાંદાની સાથે મશાલામાં સંદોવીને જુદા રાખવા. પછે ઉપર પરમાણે ભાજી ચરી રહેવાપર આવે કે તેમાં પેલા ભેજાના મશાલામાં સંદોવેલા કતકા ઉપરથી મુકવા. પછે જીયારે ભાજીમાં પાણીનો ભાગ નહી રહે કે ઉતારી રકાબીમાં કાહાડી તેબલ પર મોકલો. યાદ રાખવું કે ભેજાને પેહેલા ધોઇ ઉપરની લોહીની છારી વલગેલી કાહાડી નાખી પછે પાણીમાં બાફવાં મુકવાં, પણ બાફતી વખતે તેમાં નીમખ નાખવાને ભુલવું નહી. (જુઓ આએ ચોપડીન

પેહેલા ભાગમાં ખારા કીધેલા ભેજા તથા મશાલાના ભેજા કરવાની રીત ના૦ ૧૫૦ તથા ના૦ ૧૯૨.)

૪૬૫—તરેલાં વેગણા—વગર બીનુ સારૂં વેગણુ લેવું એ વેગણા પારખવાની સમજણ એછે કે જેમ વેગણુ હલકું જણાય તે વગર બીનું જાણવું કારણ કે બીઆનું ભરેલુ વેગણુ વજનમાં ભારી લાગેછે પછે તે વેગણાપરની છાલ છરીએ કરી કાહાડીને આખું રાખવું અને પોરીના જેવી ગોલ તેની કાતરીઓ કાપી પાણીમાં નાખવી, પછે તે કાતરીઓની ઉપર નીમખ ભભરાવી ચાનીમાં એકની ઉપર એક મુકીને ચોલ કરવી. પછે તેની ઉપર તરાંબાની એક રકાબી અથવા ખુમચી મુકી ઉપર કંઇ જરા ભારી વજણુ મુકીને ૧૫–૨૦ માનીટ રેહેવા દેવું, કે તે વજણુના ભારથી કરી વેગણાની ગોલ કાટરીઓ દબાઇને નીમખનું પાણી ઝરી જાય. પછે તે દરએક કાટરીના બેઉપર ઉપર હરદ, મરી અને ધાણા જીરાનો મશાલો લગાડી લોહોઢીપર ઘીઇમાં અથવા તેલમાં તલી કાહાડવી, પણ લોહોઢીપર તલતી વખતે તેની ઉપર ખુમચી અથવા રકાબી ઢાંકવી. પછે રકાબી ઉગારી તવાથાએ ફેરવી નાખી ફરીથી રકાબી ઢાંકવી. તલાએ કે રકાબીમાં કાહાડીને ટેબલપર મોકલવી. એ રીતનાં તરેલાં વેગણા તાહાઢી રોટલીની સાથે શારો સવાદ આપેછે.

૪૬૬—કેરાના કવાબ—વશઇગેરાં પીલી છાલના તલવાના ૨–૩ મોહોતા પાકા કેરાને આખા છોલી પાણીમાં નરમ બાફી કાહાડવા પછે તેને કરછીથી છુંદીને માવા જેવાં નરમ કરવાં પછે તેમાંથી થોરૂ થોરૂ લઇ તેને કવાબ જેવા ગોલા કરી કહરાઇમાં ઘીઇમાં લાલ તલી કાહાડવા એની ઉપર ખાંડ ભભરાવીઆથી વધારે સવાદ આપશે.

૪૬૭—ગુલકણ બનાવવાની રીત—જોઇએ એટલા ખરા ગોલાબના ફુલ લઈ તેના દીચકા તોરી નાખી તેની પાંદરીઓ છુટી પારવી પછે દર ૦ાા રતલ ફુલની પાંદરીએ ૧ા શેર શાકર લેવી એ પરમાણે જેટલી પાડરી વજણમા થાય તે પરમાણે શાકર લેવી. પછે તે શાકરને છુંડી એક તપીલીમાં તે શાકરનો શીરો બનાવવો. પછે પેલી ગોલાબની પાંડરીઓને છુંડી માવા જેવી કરી પેલા શાકરના ચાશમાં નાખી ચમચે કરી ખુબ ફેરવ ફેરવ કરી એકરશ કરવી જીયારે ચાશ (શીરો) કડણ થાય અને તેમા પાણીનો શેજાર નહી રહે કે તપીલાને ચુહુલા પરથી ઉતારવી. પછે જોઇએ તો થોરા એલચી દાણા ખોખરા કરી ઉપરથી નાખવા. થંડુ પડે ને બરણીમાં ભરી મુકો.

૪૬૮—પટેટાના વેફૂર બનાવવાની રીત—લગનશરામાં જે પટેટા

ના કરકરીઆ બનાવેછે તેને વેફર કરીને કહેછે, અને તેવા બનાવવા હોય તો જોઇએ એટલી પટેટાની ગોલ કાટરીઓને બુડતાં કકરતા ઘીઇમાં તલી કહાડવી, તલતી વખતે તેમાં લોહોઢાની આંધરાની ચમચે કરી તેને તરીએ ઉપર કરવો કે બધી ગંમથી બરાબર તલાએ ને પછે કાહાડીને ચાનીમાં મુકવી. પટેટાની કાટરીઓ જારી કાપવી નહી. અને એ પટેટાના વેફર તરવાની અગાઉ એક વાશણમાં થોરૂં પાણી રેડી તેમાં મીઠું નાખી પીગલાવવું, કારણ કે મીઠાનુ પાણી પટેટાના વેફર ને તલાઇને કાહાડતી વખતે ઉપર છાંટવામાં આવેછે જેથી એ વેફર ખાધામાં જરા શખારા લાગેછે.

૪૬૯—તરેલા પટેટામાં મરઘીના પકવાનની વાની—આગલથી ખારી રાંધીને તઇયાર કરી રાખેલી મરઘીમાં (જુઓ ના૦ ૧૮૨) તરેલા પટેટા નાખી ચમચે કરી મેલવી દેવા. પછે રકાબીમાં કાહાડી ટેબલપર મોકલો અથવા જોઇએ તો મરઘીના ૨–૩ કટકાને રકાબીમાં કાહાડી તેની ઉપર તરેલા પટેટા થોરા થોરા મુકીને તેબલપર મોકલવી (જુઓ તરેલા પટેટા ના૦ ૨૨૪).

૪૭૧—પટેટાના તરેલા વરખમાં મરઘીના પકવાનની વાની—જેમ ઉપર તરેલા પટેટામાં મરઘી બનાવવાની (જુઓ ના૦ ૪૬૯) રીતછે, તેજ પરમાણે એ વાની પણ બનાવવી પણ એમાં ફરક એટલોજ કે તરેલા પટેટાને બદલે પટેટાનો તરેલો વરખ નાખી મેલવી દેવા (જુઓ પટેટાનો તરેલો વરખ ના૦ ૨૨૬)

૪૭૨—તરેલા ભીંડામાં મરઘીના પકવાનની વાની—જેમ ઉપર તરેલા પટેટામાં મરઘી બનાવવાની (જુઓ ના૦ ૪૬૯) રીતછે, તેજ પરમાણે એ વાની પણ બનાવવી, પણ એમાં ફરક એટલોજ કે તરેલા પટેટાને બદલે તરેલાં ભીંડાના કટકા નાખવા. (જુઓ તરેલા ભીડાં ના૦ ૨૨૮)

૪૭૩—મીઠા ભીડામાં મરઘીના પકવાનની વાની—જેમ ઉપર તરેલા પટેટામાં મરઘી બનાવવાની (જુઓ ના૦ ૪૬૯) રીતછે, તેજ પરમાણે એ વાની પણ બનાવવી પણ એમાં ફરક એટલોજ કે તરેલા પટેટાને બદલે તરેલા મીઠા ભીંડા નાખવા (જુઓ મીઠા ભીંડા ના૦ ૨૩૦

૪૭૪—તરેલા કમોદીઆ કણમાં મરઘીના પકવાનની વાની—જેમ ઉપર તરેલા પટેટામાં મરઘી બનાવવાની (જુઓ ના૦ ૪૬૯) રીતછે તેજ પરમાણે એ વાની પણ બનાવવી પણ એમાં ફરક એટલોજ કે તરેલા પટેટાને બદલે તરેલા કમોદીઆ કણની કાટરીઓ નાખવી (જુઓ તરેલો કમોદીઓ કણ ના૦ ૨૩૨)

૪૭૫—તરેલા રતાલુ કણમાં મરઘીના પકવાનની વાની—જેમ ઉપર તરેલા પરેટામાં મરઘી બનાવવાની (જુઓ નાં૦ ૪૬૯) રીતછે, તેજ પરમાણે એ વાની પણ બનાવવી. પણ એમાં ફરક એટલોજ કે તરેલા પરેટાને બદલે તરેલા • રતાલુ કણ નાખવા (જુઓ તરેલા રતાલુ કણ નાં૦ ૨૩૪)

૪૭૬—તરેલા સકરકણમાં મરઘીના પકવાનની વાની—જેમ ઉપર તરેલા પરેટામાં મરઘી બનાવવાની (જુઓ નાં૦ ૪૬૯) રીતછે, તેજ પરમાણે એ વાની પણ બનાવવી. પણ એમાં ફરક એટલોજકે તરેલા પરેટાને બદલે તરેલા સકરકણ નાખવા (જુઓ તરેલા સકર કણ નાં૦ ૨૩૬)

૪૭૭—તરેલા સુરણમાં મરઘીના પકવાનની વાની—જેમ ઉપર તરેલા પરેટામાં મરઘી બનાવવાની (જુઓ નાં૦ ૪૬૯) રીતછે, તેજ પરમાણે એ વાની પણ બનાવવી. પણ એમા ફરક એટલોજકે તરેલા પરેટાને બદલે તરેલા સુરણના કટકા નાખવા. (જુઓ તરેલું સુરણ નાં૦ ૨૩૮)

૪૭૮—બદામ દરાખમાં મરઘીના પકવાનની વાની—જેમ ઉપર તરેલા પરેટામાં મરઘી બનાવવાની (જુઓ નાં૦ ૪૬૯) રીતછે, તેજ પરમાણે એ વાની પણ બનાવવી. પણ એમાં ફરક એટલોજ કે તરેલા પરેટાને બદલે તરેલાં બદામ દરાખ નાખવાં. (જુઓ તરેલાં બદામ દરાખ નાં૦ ૨૪૦)

૪૭૯—ચાશ પાએલા મીઠા કમોદીઆ કણમાં મરઘીના પકવાનની વાની—કમોદીઆ કણની ગોલ કાતરીઓને ઘીહમાં તલી કાહાડવી. પછે તરેલી કાતરીઓને ખાંડના ચાશની તપેલીમાં નાખી ચાશ પાહને (જુઓ ચાશ પાયલી તરકારી બનાવવાની રીત નાં૦ ૨૪૪) ચુલાપરથી ઉતારવી. પછે એક રકાબીમાં ખાગી રાંધેલી મરઘીના બે તરણ કટકા મુકી તેની ઉપર અથવા આસપાશ એ ચાશપાયલા કણની ૨–૩ કાતરીઓ મુકી ટેબલપર મોકલવી. ૨) શેર કણ પછવાડે ૧) શેર ખાંડનો ચાશ કરવો. પણ કેટલાક લોકો એ કણને ચાશ પાવાને બદલે તરી કાહાડેલા કણની કાતરીને તપેલીમાં નાખી તેમાં ઉપરથી ખાંડ નાખી જરા પાણી રેડી ચુલાપર મુકેછે. જેથી ખાંડમાને ખાંડમાં ફસફસીને મીઠાસદાર થાયછે. જેથી શીરો કરવાની કરાકુટ પરતી નથી. પણ ઉપર પરમાણે શીરો પાયલો કણ સારો સવાડ આપેછે. (જુઓ નાં૦ ૧૮૨).

૪૮૦—ચાશ પાએલા મીઠા રતાલુ કણમાં મરઘીના પક-

વાનની વાની—જેમ ઉપર ચાશપાયલા કમોદીઆ કણમાં મરથી બનાવવાની (જુઓ ના૦ ૪૭૯) રીતછે તેજ પરમાણે એ વાની પણ બનાવવી. પણ એમાં ફરક એટલોજ કે કમોદીઆ કણની પોહોરી કાટરીઓને બદલે રતાલુ કણને છોલી તેના ગોલ કટકા કરી તલી કાહાડીને એ તરેલા કણને ઉપલી રીતે ચાશ પાઇને પારી રાંધેલી મરથીમાં મેલવી દેવો. જોઇએ તો ખાંડનો ચાશ પાવાને બદલે એ તરેલા કણને એક તપીલીમાં નાખી તેમાં ઉપરથી ખાંડ તથા જરા પાણી રેડી ચુહુલાપર મુકો. જેથી ખાંડમાંને ખાંડમાં ફસ ફશીને મીઠાસદાર કણ થશે.

૪૮૧—ચાશ પાએલા મીઠા સુરનમાં મરથી—જેમ ઉપર ચાશ પાએલા કમોદીઆ કણમાં મરથી બનાવવાની (જુઓ ના૦ ૪૭૯) રીતછે, તેજ પરમાણે પારી રાંધેલી મરથીમાં એ વાની પણ બનાવવી. પણ એમાં ફરક એટલોજ કે કણને બદલે સુરનના કટકાઓને ઘીઇમાં તલી કાહાડી એ તરેલા સુરનને ઉપલી રીતે ખાંડનો ચાશ પાઇને બનાવો. જો કોઇની મરજી ખાંડનો ચાશ પાવાની નહી હોય તો ઉપલી રીતે ખાંડ નાખીને બનાવો.

૪૮૨—ગલેલપરના બુમલા—૮–૧૦ શારા મોહોતા શુકાં બુમલાને ગરમ ચુહુલાની ભેભટમાં અરધ કચરા શેકી કાહાડવા. પછે તેને પઓરીને તે ગરમ હોય તેટલાજ તેને વચમાંથી ઉભો ચીરી તેનો કાંટો સલંગ બાહાર કાહાડી નાખવો. પછે તેને પાટલા ઉપર મુકી બતાએ કરી જરા અલગે હાથે થોકીને પોહોરા કરવા. એ પરમાણે જેટલા બુમલા હોય તેના કાંટા કાહાડી નાખી પોહોરા કરવા. પછે લોહોઢાની ગલેલને દેગીરપર મુકી તેની ઉપર ઘીઈ લગાડીને પેલા પોહોરા કીધેલા બુમલા મુકવા, તથા એક દીવાસલીને છેરે કપરાની ચીપ વીટાલી ઘીઇમાં બોરી જરા જરાં બુમલાને ઘીઇ લગાડતાં જવું અને ફેરવતાં જવું, જીયારે બુમલાં શેકાઇને તઈયાર થાય કે કાહાડવા. યાદ રાખવું કે દીવાસલી ઉપર કપરૂ વીટાલતી વખતે તેનો ગંધકવાલો ભાગ ભાંજી નાખવો,

૪૮૩—દીલખુશ જરદ્ધુરીઆંન—એનો શામન—રાંધવાના શારા કમોદના ચોખા ૧) રતલ, નકી ગોશત ૦ાા રતલ, વગરબીનું મોહોતું વેગણું ૦ાા શેર, તાજું દહી ૧ા શેર, શોગ્યુ માખણનું ઘીઇ ૧) શેર, બદામની બીજ ૧ાા પાશેર, દરાખ ૦ા શેર, કેશર ૩) વાલ, ખમનેલું અરધું જાયફલ, ઓખરા કીધેલા એલચી દાણા ૦ાા તોલો, તજ ૦ા તોલો, લવંગ ૫) વાલ, જીરૂં ૦ા તોલો, આદુ ૧ાા તોલો, કાંદા ૧ાા

પાશેર, છોલેલું લશણ ૦। તોલો, ફુડણા તથા કોકમીરના ૩—૪ દાંખળાં નીમખ ૨॥ તોલો. **એને બનાવવાની રીત**—પેહેલાં ચોખાને અચ કચરા જરા નીમખ નાખી ઓસાવી તઈયાર રાખવા, તજ તથા જીરાને ખોખરૂં કરવું. કેશરને લીંબુની ચીરના રશમાં ભીંજવી રાખવી આદા લશણને છુંડીને જુદું રાખવું, તથા કાંદાને જીણો કાપી થોરા ઘીઈમાં લાલ કરવો. તથા બદામની બીજપરથી રાતા છલતાં કાહાડી નાખી છુંડીને બારીક કરી ઘીઈમાં લાલ તલી કાહાડવી, તથા દરાખને તલી કાહાડીને બદામમાં મેલી દેવી. ગરમ મશાલો તેમાં જાયફલ, એલચી દાણા, તજ, લવંગને છુંડી એકતો કરવો. ઉપર કહેલા લીલા તથા ગરમ મશાલાના તરણ તરણ ભાગ કરવા. ગોશતના ઘણા નાહાના નાહાના કટકા કરી ચોખીને જરા ધોઈ કાહાડી તેમાં જરા નીમખ અને લીલો તથા ગરમ મશાલાનો એકેક ભાગ નાખી આથી મુકવું. તથા દહીમાં મશાલો અને કોકમીર ફુડણાના પાતરા, જરા જીરૂં નાખી દહીને મેલવી નાખવું. વેગણાને છોલી તેની ગોલ પાટરી કાટરીઓ કરી તેને શેહેજ લીલો તથા ગરમ માશાલો અને જરા નીમખ ચોપરીને સારી પેઠ આથીને એ વેગણાની કાટરીઓને ઘીઇમાં તલી કાહાડવી. તલાઇને લાલ જેવી થાએ કે દહીની અંદર નાખીને મેલવી દેવી. તથા પેલું આથેલું ગોશત પણ દહીમાં નાખવું. પછે એ દહીં વેગણાના તથા ગોસતના ૩—૪ ભાગ કરવા. પછે પેલા બાફી કાહાડેલા અચ કચરા ચાવલને એક કકરોકમાં નાખી તેમાં પેલી લીંબુમાં ઘુંટેલી કેશર, બદામ, દરાખ, ચાવલનો જરા ગરમ મશાલો, જીરૂ અને તરેલો કાંદો તથા બાંકીનો જે કાંઇ મશાલો વધેઓ હોય તે બધું નાખીને ચમચે કરી એકરશ કરવું. પછે એક શાજી તપીલીમાં જરા ઘીઈ લગાડી ઉપલા ચાવલના ચાર ભાગ કરી, ચાવલનો એક ભાગ તપીલીમાં નાખીને પાંથરો. પછે તેની ઉપર દહીમાં આથેલા ગોશતના કટકા તથા વેગણાનો એક ભાગ બીછાવી તેની ઉપર થોરૂં ઘીઈ ફરતું નાખવું. વરી તેની ઉપર બીજુ ચાવલનું પર કરી, ફરી દહીનું ગોશત તથા વેગણાનું પર પાથરીને થોરૂં ઘીઈ રેડવું. એ પરમાણે એવાર નવાર પર કરવા. એવી રીતે કરવા કે નીચે ઉપર ચાવલનુ પર આવે. પછે ઉપરથી બાકીનું બધું ઘીઇ નાખવું. પછે તપીલીપર ઢપટ ઢાંકણ ઢાંકવું. તથા થોરા ઘઊંના આટાને પાણીમાં બાંધી તે તપીલીની કોર સરખી આટાથી બીરવી કે તેમાંની વરાલ બાહાર જાય નહી. પછે તેને ચુહુલાપર મુકવું. પણ ચુહુલામાં ફક્ત ગરમ એહેબત રાખવી, અને બધો ઈગાર તે તપી-

લીના ઢાંકણપર શેહેજ રાખનું પાટલું પર કરી તેની ઉપર બધે ફરતો બીછાવી દેવો. મતલબ એકે નીચેથી નહી પણ ઉપરથી તાપ આપવો. ૧૨–૧૫ મીનીટમાં ઉપરના ઇંગાર બુજાએ કે ઉતારવું. સંભાલ રાખવી કે તે તલીએ બલે નહીં તેમજ કાચુબી નહીં રહે. પછે ખાતી વખતે ઉથેરીને રકાબીમાં કાહાડીને ખાવો. જો એને મીઠું જરા ખુરીઆંન કરવું હોય તો, ચાવલનું પર કરતી વખતે તેમાં ખાંડનો શીરો થોરો થોરો રેડવો,

૧૮–દેશી તથા પારસી મીઠાઈ.

૪૮૪—**ખાંડની ચાશણી કરવાની રીત—**આએ હેઠલ આપેલી કેટલીક જાતની મીઠાઈ બનાવવામાં જાહાં ખાંડની ચાશણી કહેલીછે તેની ચાશણી અથવા શીરો બનાવવાની આ રીતછે:—જેટલા શેર ખાંડ કહી હોય તેટલી ખાંડ લઇ એક તાસીલાંમાં કેટલા સુધાં ઈંડુ ભાંજી આશરે એક પ્લીઉ પાણી રેડી હાતે કરી ચેલાને કફ ચહડાવી તેમા ખાંડ નાખવી, પછે તેના વજણ પરમાણે તેમાં પાણી રેડી ડોહોલીને ચુહુલાપર મુકવું, જીઆરે તેમાં આબજોશ આવે કે લીંબુની ચીરનો રસ ઉપરથી નાખવો. પછે ચમચે કરી તેની ઉપર ઉપરથી કફ (ખાંડનો મેલ) બાહાર કાહાડતાં જવું. જીયારે બધો મેલ ઉપર આવતો બંધ થાય અને સાફ દેખાય કે ઉતારી પારી બીજા તાસીલામાં કપરાથી ગારી કાહાડવો. પછે એ ગારેલા શીરાને ફરીથી ચુહુલાપર મુકી બલતું કરવું અને શીરો થાય તયાંશુધી ચમચે કરી હીલવ હીલવ કરવું. પછે તે શીરો પાકો થઓચ કે નહી તે તપાશવા શારૂ ચમચને વલગેલી ચાશણી (શીરો) ને આંગલી લગાડી ચમતીમાં દાબવો અને ચમતી પહોલી ઉગાડતા આંગલી અને અંગોથા વચે જેટલા તાર દેખાય તેટલા તારી ચાશણી જાણવી, અને જેટલા તારી ચાશણી જેમાં નાખવા કહી હોય તેટલા તારી થાય કે ઉતારવી જેમ શીરો વધારે વખત ચુહુલાપર ગરમ થાયછે તેમ તેમાંથી તાર વધારે થવા માંડછે. એ પરમાણે એકથી તે શાત તારી ચાશણી બનેછે અને તે જુદી જુદી જાતની મીઠાઈ બનાવવાના કામમાં આવેછે. જો ચાશણીનો તાર નીકરવા પછે વધુ વખત ચુહુલાપર રાખશો તો ગોલી પરતી ચાશણી થશે, અને એવી ગોલી પરતી ચાશણી બરફી, પેંડા, માવો વગેરેમાં નાખેછે. પણ એવી રીતે ચાશણી કરવાને હુશીઆરી રાખવી જોઇએ કે તલીએ શીરો બલે નહીં

૪૮૫—**દુધપાક બનાવવાની રીત—એનો શામન**—દુધ ૧૦) શેર, છરેલા ચોખા ના શેર, ખાંડ ૩) શેર, મરજી પરમાણે એટલી બદામની છોલેલી બીજની શલેશ, ચારોલી, થોરા એલચીદાણા, અને ખમનેલુ થોરૂં જાયફલ. **એને બનાવવાની રીત**—દુધને ઉકાળવા મુકવું, પણ એ દુધ લેતી વખતે તપાસ રાખવી કે તેમાં પાણીનો ભાગ નહી હોય, જો પાણીનો ભાગ હોશે તો દુધને ઘણું બારવું પડશે અને તેથી દુધપાક જેટલો થવો જોઇએ તેથી ઓછો ઉતરશે, જીયારે દુધ ઉકલવા માંડે કે ઉપલા ચોખાને જરા ઘીઇમાં બરમોતી તેમાં નાખવા. પછે ચમચે કરી દુધને હીલવ હીલવ કરીને બાલવું. યાદ રાખવુ કે એ દુધને ચુહુલાપર ઉકાલતી વખતે તેની આગલથી જરા પણ કેયે ખીસવું નહીં કેમકે વખતપર દુધ ઉકલીને બાહાર ઉભાઇ જશે, તેથી ચુહુલા આગલજ રહીને દુધને સારી પેરે હીલવ હીલવ કરતાં રેહવું. હવે એ દુધપાક તઇયાર થઓચ કે નહીં તે જાણવાની સહમજ એછે કે દુધ જીયારે ઘટ જેવું થાય કે ચમચથી કરી કોઈ વાસણ ઉપર તેનું ટીપું મુકવું. એ ટીપું ફેલાય નહીં અને જો એમનું એમ રેહે તો જાણવું કે દુધપાક તઇયાર થએો. પછે તેમાં ઉપલી ખાંડ નાખી મેલવી દેઇ. તે નાખેલી ખાંડનો જુસો જરા સમે (હઆને તે ખાંડનું પાણી જરા બલે) એટલે ચુહુલાપરથી તાપીલાને ઉતારી તેમાં ઉપલો માલાનો મસાલો નાંખી મેલવી દેવો. જો ઓછો ખપ હોય તો થોરૂં દુધ લેવુ. જો કોઇ ઠેકાણે છરેલા ચોખા નહીં હોય તો તેને બદલે ધઊંનો રેવા નાખશો તો છરેલા ચોખાની ગરજ સારશે.

૪૮૬—**બાસુદી બનાવવાની રીત**—૧૦) શેર દુધને ઉકાલવા મુકવુ. પણ એ દુધ લેતી વખતે તપાસ રાખવી કે તેનાં પાણીનો ભાગ નહીં હોય. જો પાણીનો ભાગ હોશે તો દુધને ઘણું બારવું પડશે. અને તેથી બાસુદી જેટલી થવી જોઇએ તેથી થોરી થશે. જીયારે દુધ જરા ઉકલવા માંડે કે ચમચે ધુંટીઆ કરી ઘણું ઘટ કરવું. યાને આશરે ૫) શેર સુધા દુધ બાલી નાખવું. યાદ રાખવું કે એ દુધને ચુહુલાપર ઉકાલતી વખતે તેના આગલથી જરાપણ કેયે ખીશવું નહીં, કેમકે વખતપર દુધ ઉકલીને બાહાર ઉભાઇ પડશે. પછે તેમાં મીઠાશને વાસતે ૨ાા શેર ખાંડનું બુરૂં નાખી મેલવી દેવો અને તે ખાંડનું જરા પાણી બાલી ઉતારીને તેમાં મરજી પરમાણે એટલી બદામની છોલેલી બીજની શલેશ તથા એલચીદાણા વગેરે નાખી મેલવી દેવો. બાસુંદીમાં ખાંડનું બુરૂં નાખવું શારૂ છે, કારણકે

જો તેમાં બીજી જાતની ખાંડ નાખે તો બાસુંદીને પાતલી કરી નાખેછે. જો થોરી બાસુંદી બનાવવી હોય તો થોરૂં દુધ લેવું.

૪૮૭—મશાલેદાર કેશરીઆ બરફી બનાવવાની રીત— ૧૦) શેર દુધને ઉકાલવું. પણ દુધ લેતી વખતે તપાશ રાખવી કે તેમાં પાણીનો ભાગ નહીં હોય, કેમકે જો પાણીનો ભાગ હોશે તો દુધને ઘણું બાલવું પડશે. અને તેથી બરફી જેટલી થવી જોઇએ તેથી થોરી ઉતરશે. જ્યારે દુધ ઉકલવા માંડે કે ચમચે હીલવ હીલવ કરીઆ કરવું, યાદ રાખવું કે એ દુધ ઉકાલીને બારતી વખતે તેની આગલથી જરા પણ કેથે ખીશવું નહીં કેમકે દુધ ઉકલીને વખત પર બાહાર ઉભાઇ પડશે. એ ૧૦) શેર દુધનો આશરે ૪) શેર માવો ઉતારવો. પછે ૩) શેર ખાંડ લેઈ તેની ગોલી પરતી ચાશણી (જુઓ ખાંડની ગોલી પરતી ચાશણી કરવાની રીત ના૦ ૪૮૪) કરી, એ માવો ચાશણીમાં નાખી શારી પેઠે મેલવી તેમાં એલચી દાણા નાખી ઘટ કરીને એ મેલવણી એક થાલીમાં નાખીને સરખી પાથરી તેની ઉપર પસતાની શલેશ ચારોલી વીગેરે નાખી ઠરવા દેવો પણ જો એને કેશરીઆ કરવી હોય તો દુધનો માવો ચુહુલાપરથી ઉતારતી વખતે જરા કેશરને અરધી નવટાંક તાજા દુધમાં મેલવી નાખી એ કેશર મેલવેલું દુધ તે માવામાં રેડી સારી પેઠે મેલવી દઇને ચાશણીમાં નાખી બનાવશો તો કેશરીઆ મશાલેદાર બરફી થશે. અને જો કેશર નહી નાખશો તો મશાલાની બરફી થશે.

૪૮૮—બદામની બરફી—ઉપર જે કેશરીઆ બરફી બનાવવાની (જુઓ ના૦ ૪૮૭) રીતછે તેજ પરમાણે બનાવવી, પણ એમાં ફરક એટલોજ કે ૧॥ શેર છોલેલી બદામની બીજને ખાનીમાં બારીક ઘુંડી માવામાં નાખવી. પછે શારી પેઠે મેલવી ખાંડની ગોલીપરતી ચાશણી નાખી ઉપર પરમાણે બનાવશો તો બદામની બરફી થશે.

૪૮૯—માવો બનાવવાની રીત—૧૦) શેર દુધને ઉકાલવા મુકવું પણ એ દુધ લેતી વખતે તપાશ રાખવી કે તેમાં પાણીનો ભાગ નહી હોય, જો તેમાં પાણીનો ભાગ હશે તો દુધ ઘણું બાલવું પડશે અને તેથી એટલા દુધનો જેટલો માવો થવો જોઇએ તેથી ઓછો ઉતરશે, જ્યારે દુધ ઉકલવા માંડે કે ઘુંટ ઘુંટ કરીઆ કરવું, પણ એ દુધને ઉકાલતી વખતે તેની આગલથી જરાંપણ કેડે ખીશવું નહીં કેમકે વખતપર તપેલામાંનું દુધ ઉકલીને બાહાર ઉભાઇ જશે. એ ૧૦) શેર દુધને બાલીને ૪) શેર સુધી માવો રહે કે તેમાં ૨) શેર ખાંડ નાખી મેલવી દેઇ તે ખાંડનું પાણી જરા બારીને પછે તપેલાને ઉતારી તેમાં થોરા ઓખરા કીધેલા એલચીદાણા નાખી

મેળવીને ખુમચીમાં કાહાડવો, પણ જો કોઇની મરજી મોંઠો માવો બનાવવાની નહી હોય તો તેમાં ખાંડ નહી નાખવી, એ થોરો બનાવવો હોય તો થોરૂં દુધ લેવું.

૪૯૦—માવાના મશાલેદાર પેંડાં બનાવવાની રીત—૧૦) શેર દુધને ઉકાળવું, પણ એ દુધ લેતી વખતે તપાશ રાખવી કે તેમાં પાણીનો ભાગ નહીં હોય. કેમકે જો પાણીનો ભાગ હોશે તો દુધને ઘણું બાળવું પડશે, અને તેથી એ દુધનો જેટલો માવો થવો જોઇએ તેથી ઓછો થશે, વાંસતે દુધ સારૂં તાજું લેવું. જ્યારે દુધ ઉકળવા માંડે કે તેને ઘુંટ ઘુંટ કરીઆ કરવું, યાદ રાખવું કે દુધને ચમચે કરી ઘુંટ ઘુંટ કરતી વખતે તેની આગળથી જરા પણ કેરે ખીસવું નહીં. કેમકે વખતપર દુધ ઉકલીને બાહાર ઉભાઇ જશે, તેથી ચુહુલા આગળજ રહીને હીલવ હીલવ કરીઆ કરવું, એ પરમાણે એ ૧૦) શેર દુધને બાલીને ૪) શેર માવો ઉતારવો, પછે ૩) શેર ખાંડની ગોલી પરતી ચાશણી (જુઓ ખાંડની ચાશણી બનાવવાની રીત ના૦ ૪૮૪) કરીને એ માવો ચાશણીમાં નાખી શારી પેંડે મેળવી દઇ થોડો વખત સુધી થરવા દેવો. થરે એટલે એમાંથી થોરો લઈ એલચીદાણા તથા ચારોલી વગેરે નાખી તેના પેંડા વાલવા જો એમાં ખાંડની ચાશણી નહી નાખશો તો મોરા પેંડા થશે, જો થોરા પેંડાં બનાવવા હોય તો થોરૂં દુધ લેવું.

૪૯૧—મીઠાઇનો શીરો—શફેદ ઘઊનો આટો અથવા મેડો ૧) શેર લેવો. પછે એક તપીલીમાં ૧) શેર શોજું ઘીઇ નાખી ચુહુલાપર મુકી તેમાં એ આતો નાખી ફેરવ ફેરવ કરીને લાલ કરવો. પછે ૨) શેર પાણીમાં ૧॥ શેર શફેદ મેડા ખાંડ નાખી ડોહોળી નાખવી. તથા એક બીજી તપીલીમાં ૧) શેર શોજું પાણી રેડી ચુહલા પર મુકી ગરમ કરવું. પછે પેલા લાલ કીધેલા આતામાં એ ખાંડનું પાણી તથા ગરમ કીધેલું પાણી રેડી ચુહુલા ઉપર તપીલીને મુકી સારીપેંડે ઉનુ કરવું. જ્યારે તે બધું પાણી આટો પીજાય એટલે ચમચે કરી શારી પેંડે મેલવી દઇ તેમાં એલચીદાણા નાખી મેલવીને ઉતારવું. (જુઓ બીજી રીત ના૦ ૫૬૩)

૪૯૨—મીઠાઈનો શાકરનો શીરો—એ શીરો ઉપર પરમાણે બનાવવો (જુઓ ના૦ ૪૯૧) પણ એમાં ફરક એટલોજ કે ખાંડને બદલે શાકર લેવી.

૪૯૩—મીઠાઈનો ગોરનો શીરો—એ શીરો ઉપર પરમાણે બનાવવો (જુઓ ના૦ ૪૯૧) પણ એમાં ફરક એટલોજ કે ખાંડને

બદલે સારો સોજો ગોર લેઇને બનાવો.

૪૯૪—શાકરના માલપુરા બનાવવાની રીત—૧) શેર ઘઊંના આટાને ચારી શોજો કરીને પાણીમાં ગોલવવો. પછે તેમાં ૧) શેર બારીક છુંડેલી શાકર નાખી તેનું ખમીર કરવું. તેઆરબાદ એક છાલકો પેનો લઇ ચુહુલાપર મુકી તેમાં આશરે ૧I શેર ઘીઇ નાખી કકરાવવું. પછે પેલું આતનું ખમીર એક કુલીઉ ભરીને તે ઘીઇના પેનામાં રેડવું એટલે રેડતાનેવાર એક નાહાની પુરી જેટલો માલ પુરો થઇને ઉપર તરી આવશે. તલાઇને લાલ થાય કે નાકાની ચમચથી કાહાડીને બીજા વાસણમાં મુકવો, એ પરમાણે જીયાં સુધી આટો હોય તેટલો કુલીએ કુલીએ ઘીઇમાં રેડી એકેક તલી કાહાડવા.

૪૯૫—ખાંડના માલપુરા—જેમ ઉપર શાકરના માલપુરા બનાવવાની રીતછે (જુઓ ના૦ ૪૯૪) તેજ પરમાણે બનાવવા. પણ એમાં ફરક એટલાજ કે શાકરને બદલે ખાંડ લેવી.

૪૯૬—ગોલના માલપુરા—જેમ ઉપર શાકરના માલપુરા બનાવવાની (જુઓ ના૦ ૪૯૪) રીતછે તેજ પરમાણે બનાવવા, પણ એમા ફરક એટલાજ કે શાકરને બદલે એમાં ગોલ નાખવો.

૪૯૭—મોરા દહીંતરાં—૧) શેર ઘઊંનો મેંડો લઈ તેને ૦I શેર ઘીઇમા મશલી થોડા કલાક રેહેવા દેવો. પછે તેને પાણીથી કઠણ બાંધી શારી પેરે ગુડવો અને ગુંડતાં ગુડતાં તેમાં આશરે નવટાંક પાણી શમાવવું. પછે તેના ૮ ભાગ કરવા અને તે દરેક ભાગના ગોલા કરી તેની હથેલી જેવડી જારી જારી પુરીઓ વાગુવી. પછે કહરાઇમાં ૧I શેર ઘીઇ નાખી ચુહુલાપર મુકી ગરમ કરવું. કકરવા આવે કે તેમાં એકેક પુરી નાખી લાલ તલી કાહાડવા. એટલે મોરા દહીતરા થશે.

૪૯૮—મીઠા દહીતરા—ઉપર પરમાણે ઘીઇમાં દહીતરાં તલી કાહાડી (જુઓ ના૦ ૪૯૭) ૨ શેર ખાંડની ચાર તારી ચાશણી આગલથી બનાવી રાખી (જુઓ ખાંડની ચાશણી બનાવવાની રીત ના૦ ૪૮૪) તેમાં તરેલાં દહીતરાં બોલી કાહાડવા

૪૯૯—બતાશા નાહાના તથા મોટા બનાવવાની રીત—૪) શેર ખાંડની ગોલી પરતી ચાશણી કરીને ઉતારવી. (જુઓ ખાંડની ચાશણી બનાવવાની રીત ના૦ ૪૮૪). પછે તે ચાશણીને ખુબ ઘુંટવી. તીયારબાદ લાકડાના એક પાટીઆ ઉપર સફેદ જારૂં કપરૂં પાંથરી તેની ઉપર તે ચાશણીના નાહાના મોહતા હારેહાર ટીપકાં પારીને થરવા દેવા, થરવા પછે બતાશા કાહાડી લેવા. જો મોહોત

બતાશા પારવા હોય તો તે પાથરેલા કપરા ઉપર ઘણી ચાશણી રેડવી. જેટલી ચાશણી રેડસો તેટલા મોહોતા બતાશા બનશે.

૫૦૦—ખાંડના રમકડાં—ઉપર પરમાણે બતાશાના જેવી ગોલી પરતી ચાશણી બનાવી (જુઓ ના૦ ૪૮૪) ઘુંટીને લાકડાના બનાવેલા તેવી જાતના બીબામાં રેડવી- એટલે તે બીબામાં જેવી જાતની નકશી કોતરેલી હોશે તેવી તરેહના રમકડાં નીકલશે.

૫૦૧—હોલીના હારડા—હોલીના હારડા અથવા બીજા નકડ રમકડાં બનાવવા હોય તો તેવા હારડાના નકશી કોતરેલાં લાકડાનાં પાટીઆંનાં બીબાં આવેછે, તેવાં બીબાંના પાટીઆંની વચોવચ સુતરની જારી દોરી મુકી ઉપર બીજુ તેવીજ નકશીનું બીબાનું પાટીઉ ઢાંકી દોરીથી મજબુત બાંધવા. પછે ૨) શેર ખાંડની ૫) તારી ચાશણી (જુઓ ખાંડની ચાશણી બનાવવાની રીત ના૦ ૪૮૪) બનાવી તેમાં રેડીને થરવા દેવા. પછે કાહાડશો તો તેમાંથી ખાંડનો બનાવેલા હારડો નીકલશે.

૫૦૨—દોધીનો હુલવો—જોઇએ એટલાં દોધી લઇ તેને છોલીઆ વગર બમની ઉપર બમણવા. પણ દોધી કવરૂં નહીં હોય તેથી પેહેલાં જરા ચાખી જોવું. પછે એ દોધીના બમણને થોડા પાણીમાં બાફી કાહાડવું. પછે તેને દાબીને તેમાંનું પાણી કાહાડી નાખી શુકું જેવું કરવું. પછે એક શેર દોધીએ ૧) શેર ખાંડ લેવી. અને જેટલાં શેર દોધી હોય તેટલી ખાંડ લઇ તેની ૪) તારી ચાશણી (જુઓ ખાંડની ચાશણી કરવાની રીત ના૦ ૪૮૪) કરવી. પછે એ બમનેલા દોધીને પેલી ખાંડની ચાંશણીમાં નાખી સારીપેઠે મેલવી દેવા. પછે તેમાં જીણી કાપેલી થોરી બદામની શલેશ, ચારોલી, એલચીદાણા અને છુંડેલું જાયફલ નાખી મેલવીને એક ઠાલીમાં જરા ઘીઇ લગાડી તેમાં નાખી પોહોરૂં કરી ઉપરથી બીજો મેવાનો મશાલો ભભરાવીને થરવા દેવો.

૫૦૩—જલેબી બનાવવાની રીત—જીયારે જલેબી બનાવવાની હોય તેની અગાઉ નાલીએરની નાકાવાલી એક શીજી કાટલી લઇ તેને છરીથી ઓખરી સાફ કરવી. તથા જેટલી જારી જલેબી કરવી હોય તે પરમાણે એ કાટલીના નાકામાં એક ખીલો ઓશી ફેરવ ફેરવા કરી જારૂં અથવા જીણું નાકું પારવું. પછે એક વાસણમાં છરેલા ચોખા નાખી તેને પાણીથી સારીપેઠે ધોઇને આનીમાં નાખવા તથા તેની ઉપર કપરૂં દાબી મુકવું. જીઆરે ચોખા વખાઇને કોરડા થાય કે દલી તેનો આટો કાહાડવો અને એવા ભીણા ચોખાને

આટો ૨) ટીપરી તથા ઘઊંનો ૦॥ ટીપરી આટાને એક વાસણમાં નાખી એક બીજામાં ભેલી દેવો. પછે તેમાં ૩) પઈસા ભાર ઘીઈ નાખી તે આટાને સારી પેઠે મેલવવો. યાને એવી રીતે કરવો કે તેમાં જાણે ઘીઈ નાખીજ હોયજ નહીં તેવી રીતે એ માલુમ કરી નાખવો. પછે એ આટો બાંધવામાં આશરે અરધી બાતલી શારી ચહડાઉ તાડી તથા થોરૂં પાણી રેડી મેલવીને જરા ઘાહારો જેવો કરવો. ઘાહારો જેવો આટો કરવાની શહમજ એછે કે તે આટાને એવી રીતે કરવો કે જો તેમાં કરછીને ઉભી બોશી હોય અને તે કરછીને પાછી શીધી કાહાડી હોય તો તેની ઉપરથી આટો શરશરાત નીચે ઉતરી પરે એવો કરવો પછે ઢાંકણું ઢાંકી હલાએદી જગાપર એ આટો ચરવા મુકી રાખવો. તારબાદ ૩) શેર ખાંડને એક તાપીલીમાં નાખી તેમાં થોડું પાણી રેડી ચુહુલાપર મુકી શીરો બનાવવો. કકરો આવે કે તેમાં લીબુની ચીરનો રશ નીચવી ચમચે કરી ઉપર ઉપરથી મેલ કાહાડી નાખવો. શીરો શાફ દેખાય કે એક બીજા વાસણમાં ગારી કાહાડી ચુહુલાપર મુકી બલતાની ધીમી આંચ કરવી. જ્યારે તેમાંનું થોડું પાણી બલી રહે કે ચુહુલામાંથી ઇંગારને બાહાર કાહાડી તેની ઉપર એ શીરાની તાપીલી મુકી રાખવી. પછે એક પેણામાં બુડતું ઘીઈ કકરાવવું. અને તેમાં પેલો ચહરેલો આટો કાટલીમાં ભરી તલીએ આંધરા પર આંગલી દાબી રાખી પેણાની ઉપર એ કાટલી ધરી તલીએની આંગલી બીશારી નાખી, તે નાકામાથી આટાની ધાર કરીને ચોગરાની રીતથી વચમાં ગાંઠ પારીને જલેબીના જેવા ગોલ ચકઈડા કરવા. એ જલેબી તલાઇને લાલ થાએ કે આંધરાની ચમચથી કાહાડીને પેલા શીરાની તાપીલીમાં બોરી કાહાડવી. એવી રીતે તે આટાની જેટલી જલેબી થાએ તેટલી ઘીઈમાં તલી કાહાડી ચાશ પાઇને એક બુમચામાં મુકવી.

૫૭૪—ચણાના આટાના લારવા—૧) શેર ચણાનો આટો લઇ તેમાં ૦ા શેર દુધ તથા જરાક ઘીઇ નાખી આટાને શારીપેઠે મેલવી નાખવો. પછે એક કહરાઇમાં ૧) શેર ઘીઇ નાખી ચુહુલાપર મુકીને ગરમ કરવું અને તેમાં ચણાનો આટો નાખી ચમચે હીલવ હીલવ કરી ભુંજવો. જ્યારે આટો ભુંજઇને લાલ થાય કે ચુહુલાપર થી હેઠે ઉતારી તેમાં ૨) શેર ખાંડ તથા બદામની છોલેલી બીજ નવટાંક, ચારોલી નવટાંક, પશતાં નવટાંક વગેરે મેવાનો મશાલો નાખી મેલવીને તેના લારવા વાલી એક બુમચામાં ગોઠવી મુકવા.

૫૦૫—ખાંડવઈ બનાવવાની રીત—૧) શેર શાકરીઆ ખાંડમાં

આશરે અરધું કુલીઊ પાણી રેડી ચુહુલાપર મુકી શીરો કરવો. શીરો પાકત થાય કે થોડો કોરડા રાંધવાના ચોખાનો દરેલો આટો નાખી ચમચે કરી મેલવી દેવો. જ્યારે ઘણો પાકત થાય કે એક ઠાલીમાં નાખી ચમચે કરી શરખો પાંથરવો. પછે છરીથી ઉપર કાપ મુકી ઉપર પસતાં, ચારોલી અને એલચીદાણા નાખી ઠરવા દેવું. ઠડે એટલે કટકા કાપી કાહાડવા એટલે ખાંડવઇ થઈ.

૫૦૬—કેરાનાં ભજીયાં બનાવવાની રીત—એનો શામન— પીલી છાલના વશઇગરાં તલવાના પાકાં કેરાં ૨-૩, ચણાની દારનો દરેલો આટો ૧ાા ટીપરી, અરધીના દરેલાં મરી, અરધીના ધાણા જીરાનો દરેલો મશાલો, અરધીના આખા ધાણા, જરા દરેલી હરદ, જરા નીમખ, તથા એ ભજીઆં તીખાં કરવાં હોય તો સુકાં મરચાંની લાલ ભુકી થોરી લેવી. એને **બનાવવાની રીત**—પેહેલાં કેરાની છાલ કાહાડી નાખી નાહાની કાટરીઓ કરવી, તથા એ ભજીઆં તરવાને વાશતે સારૂં સોજું મીઠું તલનું તેલ લેવું, પણ જો કોઇની મરજી ધીઇમાં ભજીયાં તલવાની હોય તો ધીહ લેવું. તારબાદ ઉપલા ચણાના આટામાં બધો મશાલો નાખી એક બીજામાં સારીપેરે મેલી દઇ પાણીથી મસલવું. મસલતાં મસલતાં એ આટાને એવો બનાવવો કે પેલી કેરાની કાટરીઓને વલગે. ઘણો કઠણ આટો બાંધવો નહી પણ નરમ લાહી જેવો રાખવો. પછે પેલી કેરાની કાટરીઓ તેમાં નાખી મેલવી દેવી. તારબાદ કહરાઇમાં તેલ કકરાવી પેલા આટામાં મેલવેલા કેરાના કટકાઓના તેમાં બેટકાં નાખી તલી કાહાડવા. યાદ રાખવું કે તેલને ચુહુલાપર પેહેલાં ઘણું કકરાવી પાકું કરીને પછે તેમાં ભજીઆં તલી કાહાડવાં. પણ જો તેલને બરાબર પાકું નહી કરશો અને તેમાં ભજીઆં નાખશો તો કહરાઇમાં ઉભરો આવશે જેથી મોહોટું નુકશાન થશે. બીજું-તેલ ખુબ કકરીઆ પછે કહરાઇ. ચુહુલાપરથી સંભાલીને નીચે ઉતારી પછે તેમાં તે આટાના ભજીઆં ના પાંચ સાત બેટકાં નાખવા. પછે પાછી કહરાઇ ચુહુલા ઉપર મુકી લાલ જેવા તલી કાહાડવા, પછે તેમાં થોરા થોરા ભજીઆના બેટકાં નાખતાં જવું અને ચમચ ફેરવી તલી કહાડતાં જવું, પણ એ ભજીઆના બેટકાં કહરાઇમા આશતેથી નાખવા કે તેલના છાંટા દીલપર ઉદે નહીં. પણ જો તેલને ઘણું કકરાવીઆ પછે પણ તેમાં ઉભરો આવે તો તે તેલમાં કસુર જાણવી અને તે તેલનો ઉભરો નરમ પારવા સારૂ કહરાઇને તરત ચુહુલાપરથી નીચે ઉતારી પારવી. કારણ કે વખતપર તેલ ઉભાઇને ચુહુલામાં પરવાથી ભરકો લાગશે.

તેથી કહરાઇને નીચે ઉતારી તેમાં જરાક આમલી અથવા ગોલ નાખવો એટલે ઉભરો બેશી જશે. (જુઓ હેઠલ આપેલા બીજી તરેહવાર તરકારીનાં ભજીઆં બનાવવાની રીત).

૫૦૭-૮—મરચાંનાં તથા વેગણોનાં ભજીઆં—જેમ ઉપર કેરાના ભજીઆ બનાવવાની (જુઓ નાં૦ ૫૦૬) રીતછે તેજ પરમાણે બધો શામાન લઇને બનાવવા. પણ એમાં ફરક એટલોજ કે કેરાને બદલે આખા લીલાં મરચાં અથવા વેગણાંને છોલી ઘણા નાહાના કટકા કરી તે આટામાં મેલવી દેવો. પછે ઉપર પરમાણે પાકું તેલ કરી તેમાં એ ભજીઆંના બેટકા નાખી તલી કાહાડવા,

૫૦૯-૧૧—સુરનના, પટેટાના અને કુણના ભજીઆં—જેમ ઉપર કેરાના ભજીઆં બનાવવાની (જુઓ નાં૦ ૫૦૬) રીતછે, તેજ પરમાણે બધો શામાન લઇને બનાવવા. પણ એમાં ફરક એટલોજ કે કેરાની કાટરીઓને બદલે સુરન, પટેટા, અથવા કણને છોલી નાહાની કાટરીઓ કરી તે આટામાં મેલવી દેવો. પછે ઉપર પરમાણે પાકું તેલ કરી તેમાં એ ભજીઆનાં બેટકાં નાખી તલી કાહાડવા.

૫૧૨-૧૪—તુરીઆના, ગલકાના તથા પંદોરાના ભજીઆ—જેમ ઉપર કેરાના ભજીઆ બનાવવાની (જુઓ નાં૦ ૫૦૬) રીતછે, તેજ પરમાણે બધો શામન લઇને બનાવવા. પણ એમાં ફરક એટલોજ કે કેરાને બદલે તુરીઆ, ગલકા અથવા પંદોરાને છોલી ગોલ કાતરીઓ કરી તે આટામાં મેલવી દેવી. પછે ઉપર પરમાણે પાકુ તેલ કરી તેમાં એ ભજીઆના બેટકાં નાખી તલી કાહાડવા. તુરીઆ અથવા ગલકા અને પંદોરા કવરા નહી હોય તે પેહેલાં ચાખી જોઇને કાટરીઓ કરવી.

૫૧૫-૧૬—કોહોરાના તથા અમરત ફુલના ભજીઆ—જેમ ઉપર કેરાના ભજીઆં બનાવવાની (જુઓ નાં૦ ૫૦૬) રીતછે, તેજ પરમાણે બધો શામન લઇને બનાવવા. પણ એમાં ફરક એટલોજ કે કેરાંને બદલે કોહોરાની નાહાની પાતરી કાટરીઓ કરી તે આટામાં મેલવી દેવી. પછે ઉપર પરમાણે પાકું તેલ કરી તેમાં એ ભજીઆના બેટકાં નાખી તલી કાહાડવા, અને તેજ પરમાણે નાહાના ખાવાના એકેક પાણને આટામાં નાખી (જો મોહોતા પાણ હોય તો કટકા કરવા) મેલવીને તલી કાહાડવા. એ પાણના ભજીઆ ખાધામાં શારો સવાડ આપેછે, એને અમરત ફુલના ભજીઆ કરીને કહેછે. એજ પરમાણે સુરાના પાતરાના પણ બનાવેછે.

૫૧૭—ગાંઠીઆ—ચણાની દારનો આટો ૧) શેર, પાપડખાર ૧)

પઇશા ભાર, નીમખ ૧) પઇશા ભાર, આખા કારા મરી ૦। તોલો પણ જો મશાલાના તીખાં ગાંઠીઆ કરવા હોય તો તેમાં દરેલા મરી તથા શુકા લાલ મરચ્યાંની ભુકી અને ધાણા જીરાનો મશાલો જરા વજાણ પરમાણે નાખી આટાને શારીપેઠે મેલવી પાણીથી કઠણ બાંધવો પછે એક ખુમચો અથવા કકરેાક ઊંધી વાલી તેનીપર તે આટાનો ગોલો મુકી હાતે હાતે વણીને ગાંઠીઆના જેવી જાડી શેવ વણવી, પછે કહરાઈમાં ૧) શેર ઘીઇ અથવા મીઠું તેલ રેડી ચુહુલા ઉપર મુકી ખુબ કકરાવીને તેમાં પેલા વણેલા ગાંઠીઆમાંથી થોડા થોડા નાખીને લાલ તલી કાહાડવા, એ પરમાણે કહરાઇમાં ગાંઠીઆ નાખતાં જવું અને તલાઇને લાલ થાય કે આંધગની ચમચથી કાહાડીને ચાનીમાં મુકવા.

૫૧૮—ચણાના આટાની શેવ—૧) શેર ચણાના આટામાં આશરે ૧) તોલો નીમખ તથા ૧) તોલો ધાણા જીરાનો દરેલો મશાલો, જરા દરેલી હરદ્ર નાખી મેલવીને પાણીથી કઠણ બાંધવો. પછે એક કહરાઈમાં ૧) શેર ઘીઈ અથવા મીઠું તેલ રેડી કકરાવીને પાકું કરવું, તેલ પાકું થાય કે શેવ બનાવવાના જાહારાને કહરાઇની ઉપર મુકી તેની ઉપર આટાનો ગોરો મુકીને હાતે કરી શારીપેઠે ગસવો (મશલવો) એટલે જાહારામાંથી શેવ થઇને કહરાઈમાં પડશે પછે તે શેવ તલાઇને લાલ થાય કે બીજી આંધરાની ચમચથી શેવને બાહાર કાહાડી ચાનીમાં મુકવી. એ પરમાણે થોરા થોરા આટાને જાહારાપર મશલીને બનાવતાં જવું.

૫૧૯—સુંઠ કઠણ કટકાની બનાવવાની રીત—શુંઠ ૦। શેર શાકરીઆ ખાંડ ૧) શેર. પેહેલાં શુંઠને થોહોજી લોહોઢાની ખાનીમાં છુંડીને ઘણોજ બારીક ભુકો કરવો. પછે થોરા શુવાને છુંડી સુંઠમાં મેલવી દેવા, તીયારબાદ એક તપીલીને ચુહુલાપર મુકી ખાંડ નાખીને શીરો બનાવવો. શીરો બનાવતી વખતે ખાંડમાં પાણી રેડવું નહી, પણ જો નામવું ઘટે તો આશરે અરધું ફુલીઊ પાણી રેડવું જીયારે શીરો પાકત થાય કે તેમાં શુંઠ નાખી ચમચે કરી મેલવી દેવી. પછે ચુહુલાપરથી ઉતારી ઠાલીમાં રેડવો અને ચમચે કરી પોહોરૂં પાથરી છરીથી ઉપર કાપ મુકવા. પછે ઉપર પશતાની કાપેલી જીણી શલેશ અને એલચીદાણા ભભરાવીને રેહેવા દેવો. થંડુ પડે ને કટકા કાપી કાહાડવા એટલે કઠણ કટકાની શુંઠ થઇ.

૫૨૦—ખીમાની કેરવાઈ—૦। રતલ ગોસતનો ખીમો લઈ તેને મશાલામાં આથીને (જુઓ ખીમાને આથવાનો મશાલો નાં ૬૮)

થોડોવાર રેહેવા દેવો. પછે એક તાપીલીમાં કાંદાનો ધીઇમાં વઘાર કરી તેમાં ખીમો નાખી જરા પાણી રેડીને ચેરવવો. સુકો જેવો ખીમો થાય કે તપીલીને ઉતારવી. પછે ૪-૫ પીલી છાલના શારાં મોહોતાં પાકા તલવાના કેરા લેઇ તેને થોરા પાણીમાં નરમ બાફી કાહાડવાં. તાહાઢા પડે ને છોલીને તે કેરાને કરછીથી છુંડી નાખી નરમ માવા જેવા કરવા. પછે તેમાંથી થોડું લેઇ તેનું કુલું બનાવી તેમાં પેલા રાંધેલા ખીમો થોરો ભરી તે દેખાય નહી તેમ લાવરા જેવી કરી કહરાઇમાં કકરતા ધીઇમાં તલી કાહાડવી. પછે થારકીમાં મુકી ઉપર શાકરીઆ ખાંડ ભભરાવવી

૫૨૧—જેલીની કેરવાઈ—ઉપર જે ખીમાની કેરવાઇ બનાવવાની (જુઓ ના૦ ૫૨૦) રીતછે તેજ પરમાણે કેલાને બાફી કાહાડી મશલીને બનાવવી. પણ એમાં ફરક એટલોજ કે તે ખીમાને બદલે એમાં કોઇબી જાતની જેલી ભરીને લાવરાની કાની ગોલ વાલી ધીઇમાં તલી કાહાડવી, એટલે જે જાતની જેલી તેમાં ભરેલી હોશે તે જાતની એ કેરવાઇ કેહેવાશે.

૫૨૨—મુરબાની કેરવાઈ—એ કેરવાઇ ઉપર જે ખીમાની કેરવાઇ બનાવવાની રીતછે (જુઓ ના૦ ૫૨૨) તે પરમાણે કેલાને બાફી કાહાડી મશલીને બનાવવી. પણ એમાં ફરક એટલોજ કે ખીમાને બદલે એમાં કોહોરાનો અથવા દોધીના ખમણનો શુકો જેવો મુરબો ભરી લાવરાની કાણી ગોલ કરી ધીઇમાં તલી કાહાડવી.

૫૨૩—ઈડાની કેરવાઈ—એ કેરવાઇ ઉપર જે ખીમાની કેરવાઇ બનાવવાની રીતછે તે પરમાણે કેલાને બાફી કાહાડી મશલીને બનાવવી (જુઓ ના૦ ૫૨૦) પણ એમાં ફરક એટલોજ કે ખીમાને બદલે મરઘીના તાજા ઇંડાને કઠણ બાફી કાહાડી કોટલા કાહાડી નાખીને માતર તેમાંથી તેની આખી દાલ કાહાડી તેના બબે કટકા કરવા અને એ દાલનો એકેક કટકો મુકી લાવરાની કાની ગોલ વાલી ઉપર પરમાણે ધીઇમાં તલી કાહાડવી. જોઇએતો ઇંડાની આખી દાલ મુકો.

૫૨૪—બદામ દરાખની કેરવાઈ—એ કેરવાઇ ઉપર ખીમાની કેરવાઇ બનાવવાની રીતછે તે પરમાણે કેલાને બાફી કાહાડી (જુઓ ના૦ ૫૨૦) મશલીને બનાવવી. પણ એમાં ફરક એટલોજ કે ખીમાને બદલે આગલથી ધીઇમાં તઇયાર કરી રાખેલી બદામ દરાખ ભરીને તલી કાહાડવી.

૫૨૫—માવાની કેરવાઈ—એ કેરવાઈ ઉપર જે ખીમાની કેર-

વાઇ બનાવવાની રીતછે તે પરમાણે કેલાને બાફી કાહાડી મશલીને બનાવવી (જુઓ નાં૦ ૫૨૦) પણ એમાં ફરક એટલોજ કે ખીમાને બદલે દુધનો ઘણોજ કઠણ બનાવેલો માવો ભરી લાવરાની કાની ગોલ કરી ઘીઇમાં તલી કાહાડવી.

૫૨૬-૨૭—મીઠા તથા ખારા ભાખરા—એનો **શામન**—ઘઊંનો મેંડો ૦॥ ટીપરી, ઘઊંનો રવો ૦॥ ટીપરી, સફેદ મેંડા ખાંડ ૧॥ પાશેર, શાજું ઘીઇ ૪) પઇશાભાર, મરઘીનું તાજું ઇંડું ૧) એલચીદાણા ૦। તોલો. અરધું ખમનેલું જાયફલ. એને **બનાવવાની રીત**—એક વાસણમાં બધો શામન નાખી શારીપેઠે મેલવી દેવો. તીયારબાદ એ આટો જરા કઠણ જેવો થાય એટલી તાડી અથવા ગરમ પાણી રેડી શારીપેઠે ગુંડીને ગોલો કરી ખુમચા ઉપર જારી રોટલીના જેવું પોહોરૂં વણવું, પછે એ વણેલી રોટલીપર કાચનુ ગલાસ દાબીને ગોલ ભાખરા કાપી કાહાડવા અને ભાખરાને કાપી કાહાડતાં જે આટો રહે તેને પણ પાછો વણીને ભાખરા કરવા. પછે સુપરામાં આટો ભભરાવી તેમાં છુટા છુટા ભાખરા નાખી થોડોવાર વખાતા રાખવા. પછે કકરતા ઘીઇમાં તલી કાહાડવા. જો એમાં ખાંડને બદલે જરા નીમખના પાણીથી આટો મશલીને બનાવશો તો ખારા ભાખરા થશે. પણ એ નીમખનું પાણી કરવું હોય તો એક કાંશીઆમાં થોરૂં પાણી રેડી તેમાં જરા નીમખ નાખી પીગલવા દેવું.

૫૨૮-૨૯—ચણાના આટાની મીઠી તથા ખારી પાપરી—એનો **શામન**—ચણાની દારનો દરેલો આટો ૧) ટીપરી, ખાંડ ૦। શેર, ઘીઇ ૩) પઇશાભાર, એખરા કીધેલા જરા એલચીદાણા એને **બનાવવાની રીત**—આટાને ઘીઇમાં મેલવી ખાંડ તથા એલચી દાણા નાખી તેમાં જરા જરા પાણી નાખતાં જવું, અને મશલતા જવું. જ્યારે એ આટો વણી શકાય એવો જરા કઠણ થાય કે તેના ઘણાજ નાહાના નાહાના ગોરા પારવા. પછે એક ખુમચાને અબરૂ વાલી તેની ઉપર જરા ઘઊંનો આટો ભભરાવી એકેક ગોરાની પાપરી વણી કાહાડી તેને છુટી છુટી સુપરામાં અથવા થાલીમાં જરા આટો ભભરાવી નાખવી. થોરોવાર રહીને કકરતા ઘીઇમાં કહરાઇમાં તલી કાહાડવી એટલે ચણાની મીઠી પાપરી થશે. પણ જો એમાં ખાંડ નહીં નાખશો અને એ આટો બાંધતી વખતે જરા નીમખનું પાણી કરી તે આટો બાંધવામાં નાખીને બનાવશો તો ચણાની ખારી પાપરી થશે.

૫૩૦—આઉદ બનાવવાની રીત—છરેલા ચોખાને એક વાસ

ણમાં નાખી તેમાં પાણી રેડી શારીપેઠે ચોળીને બે વખત ધોઈ નાખવા. પછે એ ધોએલા ચોખાને ચાની અથવા બોહીઆમા નાખી ઉપર શફેદ કપડું દાબી મુકવું. જીઆરે ચોખા વખાઇને જરા કોરડા થાય કે દલી નાખવા, પછે નાલીએર લઈ છરીથી ઓખલીને સાફ કરવું, એવી રીતે પેહેલાં નાલીએરને શાફ કરવાનું કારણ એકે ખમણતી વખતે તેની ઉપરનો કચરો ખમણમાં પડે નહીં. પછે ભાંજી ખમણ કાહાડવું. ખમણતા ખમણતા કોપરાનો રાતો ભાગ જણાય કે ખમણવું નહીં, પછે પેલા કોપરાના ખમણનું દુધ કાહાડી એક તાપીલીમાં રેડી તેમાં પેલા આટો તથા મીઠાશને વાશતે ખાંડ અને શોજું ધીઇ નાખી એ બધાને શારીપેઠે ખુબ મેલવી દઇ, પછે ચુહુલા ઉપર મુકી આશરે એક કલાક સુધી ચમચે કરી ખુબ મેલવીઆ કરવું. તલીએ મોહટું બરતું કરવુ નહી. એમ મેલવતાં મેલવતાં આટો ચરવાપર આવે તથા તાપીલીને તલીએ લાગે અથવા હાતને વલગે એવો થાય તથા તેમાંનું ધીઈ ઉપર તરતું દેખાય કે તપીલીને ચુહુલાપરથી નીચે ઉતારી પારવી પછે એક હાલીમાં નાખી શરખું કરી ઉપર ખશખશ નાખવી. પછે તેની ઉપર એક નાંહાની કાંશાની રકાબી ફેરવવી કે બધી ગમથી બરાબર એક શરખું જાડું પર થાય થંડુ પડેને મરજી મુજબ કટકા કાપી કાહાડવા. જો ભીણા ચોખાનો આટો ૦ા શેર લેવો તો તેટલુંજ શોજું ધીઇ તથા તેટલીજ ખાંડ અને નાલીએરની અરધી વાટી લેવી. યાને ૦ા શેર આટાએ અછેર ધીઇ અને અછેર ખાંડ અને નાલીએરની અરધી વાટી લેવી. એ પરમાણે વધારે બનાવો તો વધતો ઓછો શામન લેવો,

૫૩૧—ફૂરમાસુ કુરકરી કરવાની રીત—**એનો સામન**—મરઘીના તાજા ઈડાં ૨), સફેદ ખાંડ ૦ા શેર, રવો અરધી ટીપરી, મેંદો અરધી ટીપરી, ઘી નવટાંક, ઓખગ કીધેલા જરા એલચીદણા આને જરા જાયફળ, સોજી તાડી અરધી પેંટ. **એને બનાવાની રીત**—ઉપર કહેલા બધા સામનને એક વાસણમાં નાખી સારીપેઠે મેલવી દેઇ તાડી રેડી એ આટાને ખરપતાં જેવો કરી ૧૫—૨૦ મીનીટ રેહવા દેવો, પછે કકરતાં ખુડતાં ઘીમાં એ આટામાંથી ભજ્યાની માફક ૪—૫ બેટકાં નાખી લોહઢાની આંધરાની ચમચ ફેરવી કાઢવા, એપરમાણે થોરા થોરા બેટકા નાખી કાહડવા પણ જો એક વસઇગરા નાહના પાકા કેરાને પાણીમાં નરમ બાફી કાહડી છોળીને મસળીને તે આટામાં નાખી સારીપેઠે મેળવી નાખીને બનાવશો તો વધારે સવાદ આપશે, યાદ રાખવું કે જો કેથે તાડી નહી મળે તો ગરમ પાણીમા આટો બાંધવો

૫૩૨—પાપરા ખારા તથા મીઠા બનાવવાની રીત—ઘઉંનો મેંડો ૧) ટીપરી, ચોખ્ખું ઘીઈ નવટાંક અને એક ચમટી શફેદ તલ. પાપરા બે જાતના બનાવેછે. એકતો મીઠા અને બીજા ખારા. તેથી જો ખારા બનાવવા હોય તો એક કાંશીઆમાં થોરૂં પાણી રેડી તેમાં જરા નીમખ નાખી પીગલવા દેવું. જ્યારે નીમખ પીગલી રહે કે ઉપર કહેલા શામનને એક બીજામાં સારી પેઠે એકરશ કરો. પછે પેલા નીમખનું પાણી તેમાં રેડી જેમ રોટલીનો આટો મશલીએચ તેવી રીતનો આટો કરવો. આટો ઘણો નરમ કરવો નહી. પણ વણી શકાએ એવો કરવો. પછે તેના નાહાના નાહાના ગોરા કરી ઘઉંના કોરડા આટામાં મુકવા. પછે એક થાલીને અબરૂવાલી તેની ઉપર એકેક ગોરાના પાપરા બનાવી કાહાડવા. પણ વેલણને તે આટો વલગે નહીં તેથી જરા ઘીઇ લગાડવું, વણી કાહાડવા પછે તેને તરત ઘીઈમાં તલી કાહાડવા નહી, પણ થોડોવાર સુપરામાં વખાતા રાખવા. પછે ઘીઇમાં એકેક તલી કાહાડી ચાનીમાં મુકવા. એટલે ખારા પાપરા થયા. પણ જો મીઠા બનાવવા હોય તો એ નીમખના પાણીથી આટો નહીં બાંધવો અને તેમાં ०। શેર ખાંડ નાખવી એ પરમાણે વધારે બનાવવા હોય તો વધુ આટો લેવો.

૫૩૩-૩૪—ખાજા તથા શીંગર બનાવવાની રીત—ખાજા ધોએલા ઘઉંના આટાના બનેછે તેમજ વગર ધોએલા ઘઉંના આટાના પણ બનેછે. જો ધોએલા ઘઉના કરવા હોય તો અરધો રવો અને અરધો મેંડો લેવો. પણ ઘણાખરા લોકો વગર ધોએલા ઘઉંના કરેછે તેથી તેવા બનાવવા હોય તો ઘઉંના આટાનો શફેદ ફુલ જેવો જીણો રવો ૧॥ ટીપરી, છરેલા ધોએલા ચોખાનો દરેલો આટો ૩) ટીપરી, સારૂં મીઠાઇનું ઘીઇ ૩) શેર લેવું. પેહેલાં ઘઉના રવાને એક કડરોક અથવા ખુમચામાં નાખી થોડું થોડું પાણી તેમા રેડી ખુબ ગુંડી ગુંડીને મથીને પાણીથી બાંધવો. એ આટો ગુંડવા અથવા મથવાને ખુબ વખત લગાડવો, કેમકે જેટલી મેહેનત એ આટો મથવાને કરશો એટલી થોડીછે. તેથી એ આટાને જેમ બને તેમ ખુબ મથીને માલીસ કરવો, કારણ કે એથી ખાજા સારા ખીલેલા પાંદરીએ પાંદરી છુટી પડે એવા હલકા થશે. પછે એ પાણીથી બાંધેલા આટાનો એક ગોરો કરી એક વાસણમાં જુદો મુકી રાખો પછે તેજ કડરોક અથવા ખુમચામાં પેલા છરેલા ધોવલા ચોખાનો આટો નાખી ઉપલા ઘીઈમાંથી થોડું થોડું તેમાં નાખી આટાને મશલી મશલીને તેનું માન બનાવવું. જેટલું ખપે તેમ નરદમ

ઘીઇથીજ ખુબ મશળી મશળીને માવા જેવું માન બનાવવું. એ માન બનાવવામાં ઉપલુ બધું ઘીઇ પચાવી દેવું, પાણી મુદલ તેમાં લેવું નહીં. પછે તેનો એક ગોરો બનાવો. તારબાદ એક મોહોતો ખુમચો અબરૂ (ઊંધો) વાલી ઉપર ભીણા ચોખાનો કોરડો જરા આટો ભભરાવી પાણીનો હાત લઈ પેલા ઘઊંના આટાનો બાંધેલા ગોરો તેની ઉપર મુકી હાતે કરી રોટલાના જેવો શરખો પોહોરો કરો. પછે પેલા ઘીઈમાં મથેલા માંનમાંથી બરાબર અરધો અરધા ભાગ લઈ પેલા ઘઊંના આટાની ઉપર મુકી બધી તરફ શરખો હાતે હાતે ચોપરવો. પછે તેના છેરા એક બીજાની ઉપર વાલી હાતને પાણી લગાડી પાછું રોટલા જેવું વણવું અને બાકી રહેલા માનનો અરધો ભાગ ફરીથી બધે શરખો ઉપર લગાડવો. વરી પાછા તેના છેરા એક બીજાની ઉપર વાલી સંભાલથી તેની ગોલ બીંદરી વાલવી. પછે તે બીંદરીને વર આપી આપીને તેના મરજી મુજબ નાહલું મોહોટુ ખાજું બનાવવું હોય તેટલાં ગોરા હાતે કરી તેમાંથી ભાંજી કાહાડવા પછે એક ખુમચાને અબરૂવાલી તેની ઉપર જરા ભીણા ચોખાને કોરદો આટો ભભરાવી પેલા ભાંજી કાહાડેલા ગોરામાંથી એકેક ગોરો લઇ તેનેબી વર આપી તેની ઉપર મુકી ખાજાના જેટલા આકારે વણવા. વણતી વખતે વેલણને જરા જરા ઘીઇ લગાડવું કે આટો વલગે નહીં. પછે છેલી આંગલીથી ૫-૭ ગમી તેની ઉપર આંધગ પારી કકરતા ખુડતા ઘીઇમાં તલવા મુકવા. તલાઇને ઉપર આવે કે લોહોઢાની આંધરાની ચમચથી પર ફેરવી નાખી બોહીઆમાં મુકવા. પણ ખાજા તલતી વખતે લાલ નહીં થઇ જાય તેની સંભાલ રાખવી એ પરમાણે એક એક ખાજાને તલી કાહાડવા. પણ જો એ ખાજા ને વણીને ઉપર ૫-૭ ગમી આધરાં પારવાને બદલે તેમાં ઘીઇમાં તરેલી બદામ, દરાખ, પશતાં, ચારોલી, ખાંડ, ખસખસ, વગરે મેવાનો મશાલો થોરો થોરો મુકી તેની ફરતી કોરપર જરા પાણી લગાડી ચપતીની કાની એક છેરો ઉપર ઢાંકી કોરને આંગલીથી દાબીને વલગાવી તલી કાહાડશો તો શીંગર થશે. ખાજા તથા શીંગર નો આટો બાંધવામાં કાંઈપણ ફરક નથી. પણ ખાજા તથા શીંગરને તલવી વખતે છેક લાલ નહીં થઈ જાય તેની સંભાલ રાખવી.

૫૩૫—ખમણના શીંગર બનાવવાની રીત—જેમ ઉપર બદામ દરાખના, શીંગર બનાવવાની (જુઓ ના૰ ૫૩૩) રીતછે, તેજ પર-માણે એ શીંગર પણ બનાવી તલી કાહાડવા. પણ એમાં ફરક એટ-

ચાજ કે બદામ, દરાખને બદલે નાલીએરનું તરેલું ખમણ ભરીને તલી કાહાડવા. (જુઓ તરેલું ખમણ ના૦ ૫૪૫)

૫૩૬—મુરબાના શીંગર—જેમ ઉપર બદામ દરાખના શીંગર બનાવવાની રીતછે (જુઓ ના૦ ૫૩૩) તેજ પરમાણે એ પણ બનાવવા. પણ એમાં ફરક એટલોજ કે બદામ દરાખને બદલે આગલથી બનાવી રાખેલા કોહરાના ખમણનો સુકો જેવો મુરબો ભરી તલી કાહાડવા.

૫૩૭—ખીચીની માનની ધારી—એનો શામન—ઘઊંનો રવો ૨) ટીપરી, ભીણા ચોખાનો દરેલો આટો ૨) ટીપરી, ખાંડ ાા શેર, ઘીઇ ાા શેર. **એને બનાવવાની રીત**—પેહેલાં એક તપીલીમાં આશરે અરધો શેર પાણી રેડી ચુહુલાપર તેનું અધરણ મુકવું, તથા તેમાં નવટાંક ઘીઇ અને ખાંડ નાખી ઢાંકણું ઢાંકવું. પાણીમાં આબ જોશ આવે કે પેલા ભીણા ચોખાના આટામાંથી (અરધો ભાગ) ૧) ટીપરી આટો તેમાં નાખી કરછીથી ધુંટીઆ કરી શીંજવીને ઉતારવું, થંડો પડે કે ખુમચામાં નાખી મશલીને માવા જેવો કરવો એટલે ખીચી થઇ. પછે પેલા બાકી રહેલા ૧) ટીપરી ભીણા ચોખાના આટાને ઉપલા બાકી રહેલા ાા પાશેર ઘીઇમાં શારીપેઠે મથીને તેનું માન બનાવવું અને એ માનને જુદુ રેહેવા દેવું. તારબાદ એક ખુમચામાં ઉપલા ઘઊંનો રવો નાખી જેમ રોટલીનો આટો પાણીથી મશલીને બાંધીએચ તેવી રીતે જરા કઠણ જેવો કરી તેને વણીને તેના બેઉપર ઉપર પેલું ભીણા ચોખાના આટાનું ઘીઇમાં મશલેલું માન લગાડવું. પછે ગોલ બીંડરી વાલી તેના ગોરા કરવા. પછે તેનું કુલુ બનાવી તેમાં પેલી ખીચી થોરી થોરી ભરી વાલીને ગોલ ધારી વણી કાહાડવી. એ પરમાણે બધા આટાની ધારી બનાવવી. પછે ઘીઇમાં તલી કાહાડવી એટલે ખીચીની માનની તરેલી ધારી થશે.

૫૩૮—માવાની માનની ધારી—ાા શેર ભીણા ચોખાના દરેલા આટાને ાા શેર ઘીઇમાં શારીપેઠે મથીને માન બનાવવું. પછે ૧) શેર ઘઊંના રવાને પાણીમાં કઠણ બાંધી વણીને તેના બેઉ પર ઉપર ઉપલું માન લગાડી ગોલ વીંટ વાલવી. પછે તેના ગોરા પારવા અને તે ગોરાનું કુલું બનાવી તેમાં દુધનો બનાવેલો કઠણ માવો ભરી તે દેખાએ નહીં તેમ વાલી દઇ વેલણથી વણીને જારી ધારી બનાવવી. પછે ઘીઇમાં તલી કાહાડવી એટલે માવાની માનની ધારી થશે.

૫૩૯-૪૦—કેરાની અથવા કણની માનની ધારી—જેમ ઉપર માવાની માનની ધારી બનાવવાની (જુઓ ના૦ ૫૩૮) રીતછે

તેજ પરમાણે ભીણા ચોખાનો આટો ઘીઇ વીગેરે લઇને માન બનાવવું. પણ એમાં ફરક એટલોજ કે માવાને બદલે વસઇગરાં પીલી છાલના ૪-૫ પાકાં કેરાને પાણીમાં આખાં બાફી કાહાડી થંડા પડે ને છોલીને છુંડી નાખવા. પછે તેમાં મીઠાસ પુરતી ખાંડ નાખી મેલવીને તેમાં ભરી ઉપર પરમાણે બનાવીને તલી કાહાડવી. જો કેરાને બદલે સકરકણને બાફી કાહાડી છોલીને ઘુંટી ખાંડ નાખી તે ભરશો તો કણની માનની ઘારી થશે.

૫૪૧—ખમણની સાદી ભુંજેલી ઘારી—ાા નાલીએર અને ાા શેર ખાંડ. પેહેલાં નાલીએરનું ખમણ કાહાડવું. પછે તાવીલીને ચુહુલાપર મુકી ખાંડ તથા ખમણ અને જરા ઘી નાખી ચમચે કરી ફેરવ ફેરવ કરવું. જીયારે પાકત શીરો થાય અને ખમન ખાંડની શાથે મલી જાય કે તાવીલીને ચુહુલાપરથી ઉતારી ખમણને થંડુ પારવું. તારબાદ ૧) ટીપરી ઘઊના આટાને પાણીમાં શારીપેરે કઠણ બાંધી તેના ગોરા કરવા, અને તે ગોરાનું કુલુ બનાવી તેમાં થોરૂં ખમણ ભરી વાલીને ઘારી વણવી. પછે લોહોરીપર ભુંજી કાહાડવી. જો ભુંજવાને બદલે લોહોરીપર ઘીઇમાં તલી કાહાડશો તો વધારે સવાડ આપશે.

૫૪૨—ખજુરની ભુંજેલી શાદી ઘારી—શારા મશકતી નવા ખજુરની ાા શેર પેશી લઇ ભાંગીને તેમાંથી ઠરીઆ કાહાડી નાખવા. પછે એક શેાજી ખાંનીમાં ખજુરને છુંડીને માવા જેવા નરમ કરવેા. નરમ થાય કે ૧) ટીપરી ઘઊંના મેડાને પાણીથી શારી પેરે મશલીને કઠણ બાંધવેા. પછે તેના ગોરા કરવા અને તે દરેક ગોરાનું કુલું બનાવી તેમાં છુંડેલેા ખજુર ભરી વાલીને ઘારી વણવી પછે લોહોરીપર ભુંજી કાહાડવી. જોઇએ તો લોહોરીપર ઘીઇમાં તલી કાહાડવી.

૫૪૩—માનના ખમનના ચપતા—ભીણા ચોખાનો આટો ૧) શેર, મીઠાઇનું ઘીઇ ાા શેર. એ બેઉને ખુમચામાં નાખી શારીપેરે તેનું માન બનાવવું. પછે એક ખુમચામાં ૧) ટીપરી ઘઊનેા રવેા નાખી ખુબ ચુંડીને પાણીથી કઠણ બાંધી તેનેા ગોરેા કરવેા. પછે એ ગોરાને વણી રોટલા જેવેા પોહોરેા કરી પેલા ભીણા ચોખાના આટાનું ઘીઇમાં મથેલું માન બેઉ પર ઉપર હાતે કરીને લગાડવું. પછે ગોલ વાલીને તેના વજ્જણ પરમાણે નાહાના અથવા મોહોતા ગોરા પારવા. પછે તે ગોરાને વેલણથી વણવા, વણીને તેમાં કોપરાનું તરેલું ખમણ થોરૂં થોરૂં મુકી તેનેા એક છેરેા ઉપર ઢાંકી આંગ-

લાથી તેની ફરતી ધાર દાબી દેવી જે ખમણ દેખાય નહીં. એ પરમાણે જેટલા ગોરા હોય તેના ચપતા બનાવવા. પછે પેનામાં કકરાવી તેમાં એકેક ચપતું મુકી લાલ તલી કાહાડવા. (જુઓ કોપરાનું તરેલું ખમણ બનાવવાની રીત ના૦ ૫૪૫)

૫૪૪—ચપતાં. શાદા બનાવવાની રીત—એનો શામન— ખાંડ ૧॥ પાશેર, ઘીઇ ૧॥ નવટાંક, ઘઉનો મેંડો ૧) ટીપરી, ઘઉનો રવો ૧ ટીપરી, થોરા ઓખરા કાપેલા એલચીદાણા, અને એ આટો મશલીને વણી શકાય એટલું થંડું પાણી. એને **બનાવવાની રીત**—ઉપર કહેલા બધા શામનને એક ખુમચાનાં નાખી શારી પેઠે એકરશ કરી તેમાં થોરૂ પાણી નાખતાં જવું ને હાતે કરીને જેમ રોટલીનો આટો મશલીએચ તેવી રીતે તે આટાને ગુંડતાં જવું, એ આટો નરમ બાંધવો નહીં, એ આટામાંથી. એક લાવરા જેટલો થોરો આટો લઇ હાતમાં. ફેરવ ફેરવ કરી ગોળ કરીને એક ખુમચાને અબરૂં વારી તેની ઉપર જરા જારૂ ચપટું બનાવવું પણ વણતી વખતે વેલણને જરા ઘીઇ લગાડવું કે આટો વલગે નહી. એ પરમાણે તે આટાના જેટલા ચપટા થાય તેટલા બનાવવા, પણ તરત તેને ઘીઇમાં તલી કાહાડવા નહી, પણ જરા વાર વખાતા રાખવા. પછે કકરતાં બુડતાં ઘીઇમાં તલી કાહાડવાં. જો વધારે બનાવવા હોયતો ઉપર પરમાણે વધારે શામણ લેવો.

૫૪૫—કોપરાંનું તરેલુ ખમણ બનાવવાની રીત—૧) મોહોતા આખા નાલીએરને ઉપરથી છરીએ કરી ઓખારીને શાફ કરવું, જેથી ખમણતી વખતે તેનો કચરો ખમણમાં પરે નહી, પછે તેનું જીણું શફેદ ખમણ કાહાડવું. ખમણતા ખમણતા કોપરાનો લાલ ભાગ જાણાએકે ખમણવું નહી. પછે તપીલીમાં એ ખમણ તથા ના શેર ખાંડ અને ૩) પઇશાભાર ઘીઇ નાખી ચુહુલા ઉપર મુકી ધીમા બલતાંની આંચ કરી ચમચે કરી ફેરવ ફેરવ કરીને ચીકી જેવું કરવું. જો ખાંડને બદલે ગોલ નાખશોતો ખમણ રાતું થશે. જેઆરે ખમણ ચીકી જેવું થાયકે તેમાં બદામની છોલેલી બીજના કટકા અથવા શલેશ,. દરાખ, પશતા, ચારોલી ખશખશ, એલચીદાણા અને છુંડેલું જાયફળ નાખી શારી પેઠે મેલવી દઇને તપીલીને ચુહુલાપરથી ઉતારી થંડું પડવા દેવો, જો વધારે ખમણ બનાવવું હોયતો ઉપર પરમાણે વધતું, ઓછું ઘીઇ ખાંડ **અને** નરીએલ લેવા.

૫૪૬—તલના લાવરા—ા॥ શેર શફેદ તલ લેઇ તેને ચુંટીસાફ કરવા. પછે એક લોહોરી પર જરા ભુંજી કાઢવા. પછે એક તપીલીમાં

ગોર ૧।।શેર નાખી જરા પાણી રેડી ચાશ કરવો. પછે તેમાં ૧।। પાશેર ઘીઈ નાખી ચીકી જેવો ચાશ બનાવી તેમાં પેલા તલ નાખી મેલવી દઈ તેના નાહાના નાહાના ગોલ લાવરા બનવવા. બનાવતી વખતે હાતને વલગે નહી તેથી જરા જરા ઘી લગાડતાં જવું. ગમેતો ગોરનો ચાશ બનાવતી વખતે ઘી થોરૂ નાખવું જો વધારે બનાવવા હોયતો ઉપર પરમાણે તલ ગોર તથા ઘીઈ વધારે લેવું

૫૪૭—સીંગના લાવરા—।।। શેર ભુંજેલી શીગના દાણા ઉપરથી રાતા છલતાં છોળો કાહાડી માતર શફેદ દાણા લેવા. અને ઉપર પરમાણે ગોર ઘીઇને ચીકી જેવો ચાશ બનાવી (જુઓ ના૰ ૫૪૬) તેમાં સીંગના દાણા નાખી મેળવી દઇને લાવરા બનાવવા.

૫૪૮—સીંગની ચીકી—૦।। શેર ભુંજેલી સીંગના સફેદ દાણા લેવા પછે એક તપીલીમા ૧।। શેર ગોર નાખી જરા પાણીરેડી ચાશ કરવો પછે તેમાં ૧।। પાશેર ઘીઇ નાખો ચીકી જેવો ચાશ બનાવી તેમાં શીંગ નાખીને મેલવી દેવો. પછે એક લાકડાના પાટીયાપર અથવા કલઈના ખુમચામાં ઘીઈ લગાડી તેની ઉપર એ મેલવણી ગરમ ગરમ નાખી લાકડાના વેલણથી શરખી પાથરી દેવી. પછે છરીથી ચાર ચાર આંગલ દુર કાપ મુકવા. ઠંડી પડવા પછે કાહાડી લેવા.

૫૪૯—ચણાની ચીકી—જેમ ઉપર શીંગની ચીકી બનાવવાની રીતછે (જુઓ ના૰ ૫૪૮) તેજ પરમાણે બનાવવી. પણ એમાં ફરક એટલોજ કે શીંગને બદલે ભુંજેલા ચણા લઈ ઉપરથી છલતાં કાહાડી નાખી શાફ કરીને ઉપલી રીતે બનાવો.

૫૫૦—પોપટજી બનાવવાની રીત—પોપટજી બે જાતના થાયછે એક તો ચાશ પાએલા મીઠા અને બીજા તો વગર ચાશ પાએલા મોરા, જો મીઠા પોપટજી બનાવવા હોયતો પોપટજીને ઘીઇમાં તલી કાહડવા પછે ખાંડના શીરામાં બોરી કાહડવા, અને મોરા કરવા હોય તો એ તરી કાહાડેલા પોપટજી ઉપર ફકત જરા જરા શાંકરીઆ ખાંડ ભભરાવવી. હવે એ પોપટજી મીઠા બનાવવા કે મોરા બનાવવા તે ખાનારની તેમજ પકવાન બનાવનારની મરજી ઉપર આધાર રાખેછે. જો શીરો પાયલા પોપટજી બનાવવા હોયતો એક ટીપરી આટાના પોપટજી પાછલ ૧।। શેર ખાંડનો શીરો કરવો. પોપટજી બનાવવાનો **શામન—**ઘઉનો રવો તથા મેડો શરખે ભાગે લેવો, યાને ૦।। ટીપરી ઘઉંનો રવો તો અરધી ટીપરી ઘઉનો મેડો લેવો. મરઘીના તાજા ઇંડા ૩), શેાજું ઘીઇ નવટાંક, ભેંસ અથવા ગાયનું દુધ ૧।। પાશેર અહરાઉ શેાજી તાડી ૦। બાટલી (યાદ રાખવું કે જેમ તાડી શારી

હોશે વેમ આટો ચરીને શારો થશે) બદામની બીજની શલેશ ૪) પઇશા ભર (જોઈએ તો બદાંમને છુંડી નાખવી) અરધું ખમનેલું જાયફલ, થોરા ઓખરા કીપેલા એલચીદાણા. એને **બનાવવાની રીત**—એ બધા શામનને એક વાસણમાં નાખી મેલવી દઈ તાડી અને દુધથી એકરશ કરી ધારો જેવો થાય કે ઢાંકીને એક હલાએદી જગાપર ચરવાને વાસતે મુકી રાખો. આટો ચહરે કે ખુબ ઘુંટી નાખીને એવો કરવો કે જો તેમાં કરછીને ઉભી બોરી હોય અને પાછી એમની એમ શીધી કાહાડીએ તો આટો શરશરાત નીચે ઉતરી પડે. પછે ૩-૪ ફુલીઆનો પેનો ચુહુલાપર મુકી માતર તે ફુલીઆમાં ઘીઇ પુરી કકરાવવું. અને તે ફુલીઆમાં એ આટો કરછીથી ભરવો પછે નવી ખુતારાની શલીથી તેને ફુલીઆમાંજ ફેરવી નાખી લાલ થાએ કે શલી બોશીને બાહાર કાહાડી આનીમાં મુકવા. યાદ રાખવું કે ઉપર કહેલો બધો શામન ફકત એક ટીપરીના પોપટજી બનાવવા નોછે. પણ જો કોઇને વધારે બનાવવા હોય તો ઉપર પરમાણે વધતો ઓછો શામન લેવો. તે સાથ ફુલીઆમાનુ પોપટજી તરતાં ધી થઇ રહે તો તેમાં બીજુ ઘીઇ નાખતાં જવું અને તરતાં જવું.

૫૫૧—**નાનખતાઈ બનાવવાની રીત**—એનો **શામન**—ઘઉંનો મેડો ૦॥ શેર, ઘઉંનો રવો ૦॥ શેર, શાજુ ઘીઇ ૦॥। શેર, ખાંડ ૦॥। શેર, થોરી બદામની છોલેલી બીજ, એલચીદાણા ૦॥ તોલો અરધું ખમનેલું જાયફલ. (યાદ રાખવું કે કેટલાંક લોકો રવો ૨) ભાગ અને મેડો ૧) ભાગ લઇને પણ બનાવેછે. તેમજ નરદમ જીણા રવાની પણ બનેછે. એને **બનાવવાની રીત**—ઉપર પરમાણે અરધો ભાગ ઘઉંનો રવો અને અરધો ભાગ મેડો લઇ એક કઠ-રોકમાં ભેલી નાખવો. પછે તેમાં પઇશાભાર ઘીઈ નાખી શારાપેઠે આટાને ખરમાટીને એકરશ કરવો. પછે ચાર પાંચ મીનીટ થોભી પેલા ઘીઇમાંથી થોડું થોડું ઘીઇ નાખી મશલતાં જવું. એ પરમાણે ઉપલું બધું ઘીઈ પચાવીઆ પછે તેમા થોરી થોરી ખાંડ નાખતાં જવું ને ફરીથી સારી પેઠે મસલતાં જવું, તથા તેમાં એલચીદાણા અને જાયફલ પણ સાથે નાખવું. પછે તેનો એક ગોરો કરવો. એ આટો મસલવામાં પાણી બીલકુલ લેવું નહીં, પણ ઘીઈમાંજ મશ-લીને આટો બાંધવો. પછે એ મસલેલા આટાના ગોરામાંથી જેટલી મોહોતી અથવા નાહાની નાનખતાઇ બનાવવી હોય તેટલો તેમાંથી એક ગોરો લઇ, તેને હાથે દાબી શરખો ગોલ કરી હથેલી ઉપર મુકી શેહેજ ગોલ થાપી એક કલઈના ખુમચા અથવા કઠરોકમાં

શેહેજ ઘીઉ ચોપરી તેમાં મુકવી. તથા છરીથી આરા અવરા કાપ ઉપર મુકવા. અને બદામની બીજની બે તરણ શલેશ ઉપરથી વલગાવવી. એ પરમાણે પેલા આટાના જેટલા ગોરા થાય તેટલી નાનખટાઇ બનાવી શેહેજ દુર દુર મુકવી. જો છેક પાશે પાશે મુકશો તો ખીલતી વખતે એક એકને વલગી જશે. પછે તેની ઉપર બેસતો બીજો ખુમચો અબરૂ ઢાંકવો. ખુમચો અથવા ઢાંકણ અલગું રેહેવું નહી જોઇએ. પછે સલગેલો ગરમ ચુહુલો હોય તેમાં ફકત ગરમ રાખ અને બેહભટ રેહેવા દઇને આતશ સગલો ખાલી કરી ખતાઇનો ઢાંકેલો ખુમચો તે ચુહુલાપર મુકવો, અને જે ખુમચો ઉપર ઢાંકેલોછે તેનીપર પેહેલાં ગરમ રાખ બીછાવી ઉપરથી આતશના ઇંગાર પાથરી મુકવા. મતલબ એકે નીચેથી નહી પણ ઉપરથી તાપ આપવો. આશરે કલાક દોહોર બેની અંદર નાનખતાઇ ભુંજાઇને તઇયાર થશે. પણ તેટલા વખતમાં આગલ રહી તપાસતાં રેહેવું કે બલે નહીં તથા ઉપરથી ઇંગાર બુજાઇ જાઇને કાચીબી નહી રહે. જીયારે નાનખતાઇ તઇઆર થશે તાહારે તેની શોહોરમ બાહાર નીકરશે; તે વખતે ઉપરના ઇંગાર થંડા પરવા આઆં હોય તો શારૂં, નહીતો કે કપગથી સંભાલીને તે ઉપરનો ખુમચો ઇંગ.ર સાથે શેહેજ ઉચકી અંદર જોવું કે ખતાઇ તઇયાર થએલી છે. જો તઇયાર (લાલ) થઇ હોય અને ઉપરના ઇંગાર ધગધગતા હોય તો ચમચે કરી અથવા ચીપીઆથી બધા ઇંગાર ઉચકી લેવા અને ગરમ ભેભતને રેહેવા દેવી. થંડું પડે ને એથે ઉતારવું. ગરમ હોય તેટલાં ખુમચો ઉગારવો નહીં. પછે સંભાલીને ઉપરની રાખ કાહાડી નાખવી, પછે ખુમચો ઉગારી બધી નાનખતાઇને તેમાંથી સંભાલીને કાહાડી જુદા વાસણમાં મુકવી એટલે નાનખતાઈ થઇ. બીજું— જો તંદુલ અથવા ભઠીમાં નાનખતાઇ ભુંજવી હોય તો પરથમ તંદુલ તપાવી તેની અંદર ઉતરી શકે એવો એકજ ખુમચો ખતાઇથી ગોઠવી તેમાં મુકવો, અને તંદુલનું ઉપરનું ઢાંકણું ઢાંકી તેની ઉપર જરૂર જોગા કોલશાના ઇંગાર પાથરવા. જો ભઠીમાં ભુંજવી હોય તો તેના મોહોડાની અંદર દાખલ થાય તેવું વાસણ જોઇએ, અને ઘણું કરીને ભઠીમાં મુકવાને વાસતે તેવા પતરાં તઇયાર આવેછ તેમાં ઘીઇ લગાડી નાનખતાઇ ગોઠવીને મુકવી. પછે તઇઆર થાય ને કાહાડવી.

૫૫૨-૫૩—તલ ગોલની તથા ખમણની ચપટી—એક ટીપરી ઘઉંના ચારેલા આટાને પાણીથી મસલી કઠણ બાંધવો. પછે તેના

...હાના ગોરા કરવા. પછે એ ગોરાને પાપરીના જેવા વણવા પછે તેની ઉપર બરાબર વચમાં જરા ચમતી તલ તથા ગોર અથવા ખાંડ મુકી તેનો એક છેરો ઉપર વાલીને ઢાંકી દેવો. પછે તેની કોરને આંગલીથી દાબીને વલગાવવી. પછે પીતલની કાપનીથી તેની કોર જરા કાપીને સરખી ગોલ કરી કહરાઇમાં ઘીઇમાં તલી કાહાડવી. પણ જો એમાં તલ ગોર મુકવાને બદલે થોરૂં કોપરાનું તરેલું ખમણ મુકીને બનાવશો તો ખમણની ચપતી થશે. (જુઓ કોપરાનું તરેલું ખમણ નાં૰ ૫૪૫)

૫૫૪—કૂરમાશુ માનની પોરી બનાવવાની રીત—એનો શામન—ઘઊંનો શફેદ રવો ૨) ટીપરી. બીણા ચોખાનો દરેલો આટો ૮) ટીપરી, મીઠાઇનું ઘી ૪ શેર, તુવરની દાલ ૩ શેર ગોલ અથવા ખાંડ ૩ શેર, બદામની બીજ ૦૧ શેર, પશતાનું મગજ ૦૧ શેર, એલચીદાણા ૧૦ તોલો, ખમનેલુ જાયફલ ૧), થોરી છુંડેલી શાકર, થોરો ગોલાબ. એને **બનાવવાની રીત**—પેહેલાં દાલને એક મોહોતી તપીલીમાં નાખી તેમાં થોરૂં પાણી રેડી હાતે કરી ચોલીને ધોવી કે તે દાલને લગાડેલા એરંડીઆ તેલનો ઓરાશ નીકલી જાય પછે તે તપીલાને જરા વાંકી રાખી તેની કોર આગલ જરા આરો હાત રાખીને તેમાનું પાણી કાહાડી નાખવું. પછે બીજું પાણી તેમાં રેડી ફરીથી ઉપર પરમાણે ધોઇ કાહાડવી. પછે તપીલીને રાખનો કતેરો કરી, કતેરો કરવાની સહમજણ એછે કે તપીલીની બાહારની ફરતી બાજુપર પાણી લગાડી ઉપર રાખ ચોપડવી. પછે તેમાં પાણી રેડી દાલને ચુહુલાપર મુકવી. એ દાલ ચરે તેટલા વખતમાં બદામ પસતાને ગરમ પાણીમાં નાખી ઉપરથી છલતા કાહાડી નાખી છરીથી કરી ઝીણી ઝીણી શલેશો કરી જુદી રાખવી. જ્યારે દાલ ચરીને સીંઝી રહે અને તેમાં પાણીનો શેજાર કંઇ નહી જણાય કે ગુંઠી નાખી તેમાં ગોલ અથવા ખાંડ નાખી ચુહુલાપરને ચુહુલાપરજ ખુબ ઘુંટીને એકરસ કરવી. દાલને કરછીથી ઘુંટતી વખતે ચુહુલામાં બલતુ કરવું નહીં. પણ ઇંગારપર રાખવી. એમ ઘુંટતાં ઘુંટતાં દાલ તથા ગોરનું પાણી શુકાઇને કોરડી જેવી થાય કે તેમાં એલચીદાણા, જાયફલ, પસતા, બદામ, શાકર નાખી મેલવી દેઇને તપીલીને ઉતારી પારી થંડી પડવા દેવી. પછે તેમાં ગોલાબ નાખી [illegible] દેવો. તારબાદ ઉપર કહેલા ઘીને એક કથરોટમાં નાખી હાતે કરી મસલીને મલમ જેવું નરમ થાય કે બીણા ચોખાના આટામાંથી થોરો થોરો આટો તે ઘીમા નાખતા જવું અને ખુબ મસલતા જાલીને તેનું માન બનાવવું [illegible]

જેમ બને તેમ નરદમ ઘીથીજ ખુબ મથીને માવા જેવું માન કરવું. એ માન કરવામાં ઉપલું બધું ઘી પચાવી દેવું. જરાપણ પાણી તેમાં નાખવું નહીં. પછે તેનો એક ગોરો બનાવી થંડા પાણીમાં મુકવો. હવે પેલો ઉપર બાકીનો જે ઘઉંનો રવો છે તેને પણ કઠરોકમાં નાખી થોરૂં થોરૂં પાણી રેડીને જેમ રોટલીનો આટો મશલીએચ તેવી રીતનો આટો બાંધવો. પણ એ આટો ઘણો નરમ નહીં કરવો. આટાને શારીપેઠે ગુંડી ગુંડીને મશલવો. પછે એક ખુમચાને અથવા કઠરોકને અબરૂ વાલી તેનીપર એ પાણીથી બાંધેલા આટાને મુકી તેનો પોહોરો રોટલો બનાવો. પછે તેની ઉપર પેલું ઘીમાં મથેલા માનનો અરધો ભાગ બધે સરખો લગાડી પાથરવું. પછે તેના છેરા વાલી પાછું હાતે કરો પોહોરૂં કરી બાકીનું માન લગાડી તેના છેરા વાલી ગોલ વીટ કરવી અને જેટલી મોહોતી અથવા નાહાની પોરી બનાવવી હોય તેટલા તેના ભાગ કરવા. પછે તે એકેક ભાગને હાતમાં ફેરવ ફેરવ કરી લાવરા જેવા કરીને તેને કોડીઆના જેવું બનાવવું. અને તેમાં પેલી થોરી દાલ ભરી, તે દાલ દેખાએ નહીં તેમ બીરીને ખુમચાપર શાતો ભભગાવી જારી પોરી વણી કાહાડવી પછે ચુહુલામાં કોલશા શારીપેઠે મુકી તેને પંખાથી વીજણીને ઈંગાર પારવો. કોલશાના ઈંગાર પારવાનું કારણ એકે જો ચુહુલામાં લાકડાં મુકશો તો પોરીને ભુંજતી વખતે ઉપર કારા દાજીઆં પરશે. જીયારે એ પરમાણે ઈંગાર તઇઆર થાય કે રોટલી કરવાની શોહોજી લોહોરી મુકી તે તપાવવી. પછે એકેક પોરીને તેની ઉપર ભુંજી કાહાડી ખુમચામાં મુકવી. જો થોરી પોરી બનાવવી હોય તો ઉપર પરમાણે થોરો શામન લેવો.

૫૫૫—માવાની માનની પોરી—ઉપર જે દાલની માનની પોરી બનાવવાની (જુઓ નાં૦ ૫૫૪) રીતછે તેજ પરમાણે બધો શામન લઇને તેવીજ રીતે એ પોરી પણ બનાવી કાહાડવી. પણ એમા ફરક એટલોજ કે ઉપર જે દાલ તથા ખાંડ અથવા ગોલ લેવા કહેલો છે તે નહીં લેવું. અને તેને બદલે દુધનો બનાવેલા કઠણ મીઠા માવામાં છુંડેલી બદામ નાખી મેલવીને તેમાભરી પોરી વણી કાહાડીને ઉપર પરમાણે લોહોરીપર ભુંજી કાહાડશો તો માવાની પોરી થશે.

૫૫૬—દાલની સાદી પોરી બનાવવાની રીત—એનો **સામન** ઘઉંનો રવો ૧) ટીપરી, ઘઉંનો મેડો ૧) ટીપરી, તુવરની દાલ ૧) ટીપરી, શાજો ગોલ ૧૧ શેર, ઓખરા કીધેલા એલચી દાણા ૧) પયશા ભાર. એને **બનાવવાની રીત**—તુવરની દાલને એક તપીલીમાં

નાખી પાણી રેડી થારીપેઠે હાતે કરી ચોલીને ધોવી કે તે દાલને બગાડેલા એરંડીઆ તેલનો ઓગશ નીકલી જાય. પછે તપીલીને જરા વાંકી ધરી તેની કોર આગલ આરો હાત રાખીને તેમાંનું પાણી કાહાડી નાખવું. પછે ફરીથી બીજું પાણી તેમાં રેડી એજ પરમાણે ચોલીને તે પાણી પણ કાહાડી નાખવું. પછે તેને રાખનો કતેરો કરવો, કતેરો કરવાની શહમજણ એછે કે તપીલીની બાહારની ફરવી બાજુપર પાણી લગાડી ઉપર રાખ ચોપરવી. પછે તેમાં ૧) શેર પાણી રેડી ચુહુલાપર મુકી દાલને સીંજવવી. જીયારે દાલ સીંજીને તેમાં કઇપણ પાણીનો શેજાર નહી રહે કે તેમાં ગોલ નાખી ચુહુલા-પરની ચુહુલાપરજ ઘુંટીને એકરશ કરવી. તલીએ બલતું કરવું નહીં પણ અંગારપર રાખવી. પછે એલચીદાણા નાખી ઉતારવી. ઉતારતી વખતે તપાસ રાખવી કે દાલ ઘણી નરમ થએલી નહી હોય, જો નરમ થઇ હોય તો તેને ઘુંટ ઘુંટ કરીઆજ કરવી. તારબાદ ઉપર કહેલા આટાને જેમ રોટલીનો આટો કરીએચ તેવી રીતે તેમાં થોરૂં થોરૂં પાણી નામી ઘુટીને ગોરો કરવો. આટો ઘણો કઠણ કરવો નહીં, પણ વણી શકાએ એવો કરવો. યાદ રાખવું કે કેટલાક લોકો નરદમ ઘઊંનો રવો લઇને પાણીથી બાંધેછે, પણ નરદમ ઘઊંના રવાની બનાવેલી પોરી ચામડા જેવી થશે, તેથી એમાં શરખે ભાગે મેંડો મેલવીઆથી પોરી સારી થાયછે. પછે પેલા આટામાંથી થોરો લઇ તેનું કુલું કરી તેમાં થોરી દાલ ભરી તે દેખાય નહીં તેમ વાલીને ખુમચા ઉપર પોરી વણી કાહાડવી. વણતી વખતે ખુમચાપર જરા શાતો ભભરાવવો કે પોરી ખુમચાને વલગે નહીં. પછે લોહોરીપર તલી કાહાડવી.

૫૫૭—સાંધના લોહોઢીપરના બનાવવાની રીત—એનો સામન સફેદ ખાંડ ૦॥। શેર, ઘી નવટાંક, મોહોતું નારીએલ ૧), ભીણા ચોખાનો દરેલો આટો ૨) ટીપરી, શોહોજી ચહરાઉ તાડી ૦ બાટલી **એને બનાવવાની રીત**—પેહેલાં નાલીએરને છરીએ કરી ઉપરથી ઓખવીને સાફ કરવું કે ખમણતી વખતે તેની ઉપરનો કચરો ખમણમાં પરે નહીં. પછે તેને વચમાંથી બરાબર ભાંજીને તેને ખમણી ઉપર ખમણવું, ખમણતાં ખમણતાં તેનો રાતો ભાગ જાણા-ય કે ખમણવું નહીં. પછે તેને હાતમાં ચોલીને દુધ કાહાડી તેના છુંછાને નાખી દેવો. યાદ રાખવું કે નાલીએરનું દુધ પાણી જેવું નહીં કરવું. પછે એક તપીલીને ચુહુલાપર મુકી તેમાં ઘી તથા ઉપલા આટામાંથી અરધી ટીપરી આટો નાખવો, તથા પેલા નાલી-

એરના દુધમાંથી અરધો ભાગ દુધ તેમાં રેડવું. પછે કરછીથી કરી એ થીરાને ચુહુલાપરજ ઘુંટ ઘુંટ કરી ચેરવ ચેરવ કરીને કઠણ થાય કે ઉતારીને ખુમચામાં નાખવો. પછે તેમાં બાકી રહેલો ૧॥ ઢીપરી આટો નાખી શારી પેઠે મશલી નાખીને બીજી તપીલીમાં નાખવું પછે તેમાં ઉપલી તાડી તથા પેલા નાલીએરનું બાકીનુ દુધ રેડી ઘુંટીને એકરશ કરીને તે આટાને એવો કરવો કે જો તેમાં એક કરછી ઉભી બોરી હોય અને તેને પાછી એમની એમ સીધી ઉચકી હોય તો તેની પરથી આટો શરશરાત નીચે ઉતરી પરે એવો જરા ઘટ થાય કે એક હલાએદી જગાપર તપીલીને મુકી રાખવી. પણ ઉગારી નહીં મુકવી. જીયારે ખમીર ચહરીને આટો તઈયાર થાય કે તેમાં ખાંડ નાખી મેલવી દેવો. તારબાદ ચુહુલાપર એક લોહોઢી મુકી બરતું કરવું. લોહોઢી ખુબ તપે કે તેમાં શોહોજીું થોરૂ પાણી રેડવું. તથા એક ખુમચામાં થંડુ પાણી રેડી સાંધના બનાવતી વખતે તે પાશે તઇઆર કરી રાખવો. પછે થારકાં અથવા રકાબીમાં જરા ઘીઈ લગાડી પેલા ચરેલા આટામાંથી બે કરછી આટો તેમાં રેડીને લોહોઢીપર મુકી તેની ઉપર કલઈનું એક વાતું અથવા તપીલી ઢાંકવી. એવી રીતે ઢાંકવી કે તેમાંની વગલ બહાર નહીં જાય. શારી કાની ચરે અને જરાવાર રહીને તપીલી અથવા વાતુ ઉગારીને સાંધનાને જોવા. જીયારે ખીલીને ભાખરા જેવા થાય કે તે થારકી કાહાડી પેલા તઈયાર કરી રાખેલા પાણીમાં તરતી મુકી દેવી. જીયારે થડુ પડે કે બાંબુની બારીક ચીપ તેમાં ફેરવીને સાંધનું કાહાડી ખુમચામાં શફેદ કપરૂં પાથરી તેમાં મુકવા. એમ કરતાં જો લોહોઢીપરનું પાણી બલી જાય તો બીજું પાણી તેમાં રેડતાં જવું. એ પરમાણે અવાર નવાર ઠારકીમાં બનાવી કાહાડવા.

૫૫૮—**કોપરાંપાખ બનાવવાની રીત**—સારાં પાકત જુણાં નાલીએર જોઇએ એટલાં લેવાં. અને તે નાલીએરની ઉપરની ચોટલી કાહાડી નાખી તેને છરીથી કરી ઓખરીને સાફ કરવા કે ખમણતી વખતે તેની ઉપરનો કચરો ખમણમાં પરે નહીં. પછે તેને વચમાંથી સરખાં ભાંજવા. પછે તેને જીણું જેવું ખમણવું. ખમણતાં ખમણતા તેનો રાતો ભાગ જણાય કે ખમણવું નહી. એ પરમાણે જેટલાં નાલીએર હોય તેનું સફેદ ખમણ કાહાડવું. પછે પેહેલાં ખાંડનો ચાશ બનાવો. પણ એ ચાશ બનાવતી વખતે ખાંડમાં જરાપણ પાણી રેડવું નહીં. ને જો રેડવું ઘટે તો માતર નાહાલું અરધુ ફુલીજ પાણી રેડવું, બાકી પાણી નામવાની કંઇ ગરજ નથી. જીયારે

ચાશ થાય કે પેલું કોપરાનું ખમણ તેમાં નાખી તરીએ ઉપર કરતાં રેહેવું. જ્યારે પાકત ચાશ થાય અને ચાશ સાથે ખમણ મલી જઇને એકરશ થાય કે એ ખમણ થાલીમાં નાખી શરખું કરી ઉપર શાકરીઆ ખાંડ તથા બોખરા કીધેલા એલચીદાણા ભભરાવી ઠરવા દેવું. યાદ રાખવું કે એક નાલીએરે ૦ાા શેર ખાંડ લેવી.. એ પરમાણે જેટલાં નાલીએર લેવા તે પરમાણે ખાંડ લઇને બનાવો

૫૫૯—મીઠા ચાપટ બનાવવાની રીત—એનો શામન—ઘઉંનો મેડો ૦ાા શેર, ઘઉંનો રવો ૧) મુથી, છરેલા ભીણા ચોખાનો દરેલો આટો ૦ાા ટીપરી, મરઘીના ઇંડાં ૫). ખાંડ ૧ાા પાશેર, ઘી એ પઇશભાર, નાલીએર ૧), બોખરા કીધેલા જરા એલચીદાણા, ખમનેલું જરા જાયફલ. એને બનાવવાની રીત—પેહેલાં ઇંડાને એક કાંશીઆમાં ફોરી જોવા કે કોહેલા નહી હોય. પછે નાલીએરને છરીથી ઓખાવીને શાફ કરવું કે, ખમણતી વખતે તેની ઉપરનો કચરો ખમણમાં પરે નહીં. પછે તેને ભાંગીને ખમણવું. ખમણતાં ખમણતાં તેનો રાતો ભાગ જણાય કે ખમણવું નહીં. પછે તેનું દુધ કાહાડવું. પછે ઇંડા તથા ઉપલા બધા શામનને એક વાસણમાં નાખી શારીપેઠે મેલવી દેવો. પછે તેમાં નાલીએરનું દુધ રેડી મેલવીને એવો કરવો કે જો તેમા કરછીને ઉભી બોરી હોય અને પાછી તેને એમની એમ સીધી કાહારીએ તો તે કરછી ઉપરનો આટો સરસરાટ નીચે પાછો ઉતરી પડે એવો જગ ધારો કરી ૧૫–૨૦ મીનીટ રેહવા દેવો. એ આટો ધારો થાય તેટલુંજ નાલીએરનું દુધ કાહાડવું. જોઇએ તો દુધમાં થોરૂં પાણી રેડવું. પછે ચુલામાં બલતાંની ધીમી આંચ કરી ઉપર લોહરી મુકવી. જ્યારે લોહરી ઉની થાય કે તેને કપરાથી લુછી નાખીને સાફ કરવી. પછે એક લાંબી દીવાસલી લઈ તેના છેરા આગલનો ગંધકનો ભાગ જરા ભાંગી નાખી તે છેરે શોજા કપરાની એક ચીપ વીંટાલી કાંશીઆમા થોરૂં તાવેલું ઘી નાખી એ ઘીમાં પેલી દીવાસલી પરનું વીંટાલેલુ કપર બોરી, એ દીવાસલીએ કરી લોહોરીપર ફરતું ઘી લગાડવું. પછે પેલા આટામાંથી કરછી અથવા ફુલીઉ ભરી તેની ઉપર ફરતું રેડી તવાથાએ કરી રોટલીના જેવું પોહોરૂં કરવું. જ્યારે તરીએનું પર થાય કે ફેરવી નાખવું લાલ થાએ કે કાહાડીને ચાનીમાં કપરૂં પાથરી તેમાં મુકવા. એ પરમાણે તે આટો હોય તાંહાંસુધી બનાવીઆ કરવા. જો એ આટો બાંધતી વખતે તેમાં થોરી બદામને છુંડીને નાખશો તો વધારે સવાડ આપશે.

૫૬૦—ભીણા ચોખાની ખીચીના ખજુર ખમણના લાવરા બનાવવાની રીત—૧) શેર શારો શાજો પોચો ખજુર લઇ તેને ભાંજી તેમાંથી તેના ઠરીઆ કાહાડી નાખવા. પછે એક શાજી ખાંનીમાં ખજુરને છુંડી નરમ માવા જેવો કરવો. તારબાદ એક મોહોતા જુણા નરીએલને ઉપરથી છરીએ કરી ઓખવીને શાફ કરવું કે ખમણુતી વખતે તેની ઉપરનો કચરો ખમણમાં પરે નહીં. પછે તેને સરખું વચમાંથી ભાંજવું. પછે તેને ખમણવું. ખમણતાં ખમણતા તે નરીએલનો રાતો ભાગ જણાય કે ખમણવું નહીં. પછે તે ખમણને એક ખુમચામાં નાખી તેમાં પેલો છુંડેલો ખજુર નાખી હાતે કરી મશલીને શારીપેઠે મેલવી દેવો, મેલવતી વખતે તેમાં એક પઇશા ભાર ચોખરા કીધેલા એલચીદાણા નાખવા. તારબાદ એક તપીલીમાં ોા શેર પાણીનું ચુહુલાપર આંધન મુકી તેમાં ૨) પઇશા ભાર ઘીઈ નાખવું. જીયારે તે આંધનમાં અબજોશ આવે કે ભીણા ચોખાનો દરેલો આટો ૧) ટીપરી તેમાં નાખી શારીપેઠે મેલવ મેલવ કરીને શીજવવો. શીંજેને ઉતારી પારી ખુમચામાં નાખી તેને હાતે કરી ખુબ ધુંટીને તેના જેવા નાહાલા મોહોતા લાવરા બનાવવા હોય તેવા સરખા વાટા કરવા. એટલે ભીણા ચોખાના આટાની ખીચી થઇ. પછે તે એકેક વાટો અથવા ભાગ લઇ હાતમાં ફેરવ ફેરવ કરી ગોલ કવાબના જેવા કરી તેનું કુબું બનાવી તેમાં પેલું ખજુર ખમણ થોરૂં થોરૂં ભરી તેના લાવરા બનાવી ખુમચામાં મુકવા. પછે બીજી મોહોતી તપીલીમાં પાણી રેડી ચુહુલાપર તેનું આંધન ઢાંકીને મુકવું. જીયારે પાણી ખખરે કે તેની ઉપર ખોહીયું અથવા નહીં હોય તો ચાંની મુકી તેમાં બધા લાવરા ગોઠવવા પછે એક મલમલના કપરાના ગારીઆને પાણીમાં ભીંજવી નીચવીને તે લાવરાની ઉપર ઢાંકીને પછે ઉપર ચપટ ઢાલી ઢાંકવી. લાવરાની ઉપર પેહેલાં ભીણું કપરૂં ઢાંકવાનું કારણુ એકે લાવરા ફાટી નહી જાય. તપાશ રાખવી કે જો તે તપીલીમાંના પાણીથી ચાની અથવા ખોહીઆનું તલીયું ભીંજાતુ હોય તો તેમાનુ પાણી થોરૂં ઓશારી કાહાડવું. એ લાવરા વરાલમા ને વરાલમાં ચરીને કઠણુ થાય કે ખોહીઆં અથવા ચાનીને નાચે ઉતારી થંડા પડવા દેવા. જરા ટાહાઢા પડવા આવે કે ખુમચા અથવા શાજી તોપલીમાં મુકવા. જો વધારે બનાવવા હોય તો ઉપર પરમાણે આટો નરીએલ અને ખજુર વધારે લેવો.

૫૬૧-ભીણા ચોખાની ખીચીના મુરબાના લાવરા—એ લાવરા જેમઉપર ખજુર ખમણુના લાવરા (જુઓ નાં૦ ૫૬૦) બનાવવાની રીતછે

તેજ પરમાણે બનાવવા. પણ ફરક એટલોજ કે એમાં ખજુર ખમણ ભરવાને બદલે કોહોરાના ખમણનો શુકો જેવો મુરબો ભરી ઉપલી રીતે બનાવી કાહાડવા.

૫૬૨—ભીણા ચોખાની ખીચીના કેરાના લાવરા—એ લાવરા જેમ ઉપર ખજુર ખમણના લાવરા (જુઓ નાં૦ ૫૬૦) બનાવવાની રીતછે તેજ પરમાણે એ પણ બનાવવા પણ ફરક એટલોજ કે એમાં ખજુર ખમણ ભરવાને બદલે શારાં પાકાં વશાઇગરાં પીરી છાલના કેરાને પાણીમાં નરમ બાફી કાહાડી થંડા પડે ને છોલી નાખી કરછીથી કેરાને છુંડાને નરમ માવા જેવા કરવા. પછે તેમાં થોરી ખાંડ તથા એલચીદાણા નાખી મેલવીને એ છુંડેલું કેરૂં થોરૂં થોરૂં ભરી લાવરા વાલીને ઉપલી રીતે બનાવી કાહાડવા. એટલે કેરાના લાવરા થશે.

૫૬૩ દુધમાં ચેરવેલો રવો બનાવવાની રીત—એનો સામન શફેદ મઊંનો રવો ૧) ટીપરી, શાજું ઘીઇ આશરે ૦ાા શેર, શફેદ શાજી ખાંડ ૦ાાા શેર, ગાય અથવા ભેંસનું તાજું દુધ ૧ા શેર, ઓખરા કીધેલા થોરા એલચીદાણા, અને અરધું ગલાસ શાજો ગોલાબ. એને બનાવવાની રીત—જેમ આગલ મીઠાઇનો શીરો બનાવવાની (જુઓ મીઠાઇનો શીરો નાં૦ ૪૯૧) રીતછે તેજ પર-માણે રવાને ઘીઇમાં લાલ કરવો. પણ શીરો બનાવવાને તેમાં ખાંડ ડોહોવેલું પાણી તથા બીજું ગરમ પાણી રેડવા કહેલુંછે તેમ આએ રવો બનાવવાને પાણી નહીં લેવું અને દુધમાને દુધમાંજ રવાનેશારી પેઠે પકવીને તે રવાની કણી ખીલે કે એલચીદાણા, ગોલાબ નાખીને મેળવીને રકાબીમાં કાહાડી થંડો પડે ને તેબલપર મોકલવી. યાદ રાખવું કે રવામાં દુધ રેડવા પછે ચુહુલા આગલથી કેયે જવું નહીં અને તે રવો તલીએ લાગી નહી જાય તેટલા વાસતે તેને તરીએ ઉપર કરતાં રેહવું, તે સાથ ચુહુલામાં મોહોતું બલતું કરવું નહીં. તથા રવાને ઘીમાં છેક ઘણો લાલ કરવો નહીં, પણ સફેદીપર રાખવો. ખાંડને દુધ સાથે ડોહોવીને નાખવી.

૫૬૪—ભીણા ચોખાની ખીચીના બદામ દરાખના ખમણના લાવરા—એ લાવરા જેમ ઉપર ખજુર ખમણના લાવરા બના-વવાની (જુઓ નાં૦ ૫૬૦) રીતછે તેજ પરમાણે એ પણ બનાવવા પણ ફરક એટલોજ કે એમાં ખજુર ખમણ ભરવાને બદલે આ નીચે પરમાણે નાલીએરનું ખમણ બનાવવું. એક જુણા પાકત નાલી-એરને છરીથી ઓખવીને શાફ કરવું કે ખમણતી વખતે તેની ઉપરનો કચરો પરે નહી. પછે તેને ભાંજી ખમણીને તેનું શફેદ ખમણ

ખમણ કાહારવું. પછે એક તપીલીને ચુહુલાપર મુકી તેમાં એ ખમણ જરા ઘી અને ૦ા શેર શફેદ ખાંડ તથા અરધું ફુલીઊ પાણી રેડી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી ધીમી આંચપર રાખીને ચીકી જેવું ખમણ કરવું. જો ખાંડને બદલે એમાં ગોર નીખશો તો રાતું ખમણ થશે. પછે એ ખમણને જુદું રાખવું. પછે ૧ા નવટાંક બદામની છોલેલી બીજની શલેશ કરી ઘીઇમાં તલી કાહાડવી. પછે નવટાંક દરાખને તલી કાહાડી પેલા ખમણમાં ભેલી દઇ ૦ા તોલો એલચીદાણા અને થોરૂં ખમનેલું જાયફલ નાખી શારીપેઠે બધાને મેલવી દેવો પછે એ ખમણને લાવરામાં ભરીને ઉપર પરમાણે બનાવશો તો બદામ દરાખના ખમણના લાવરા થશે.

૫૬૫—ભીણા ચોખાની ખીચીના જેલીના લાવરા—જેમ ઉપર ખજુર ખમણના લાવરા બનાવવાની (જુઓ ના૦ ૫૬૦) રીતછે તેજ પરમાણે એ લાવરા પણ બનાવવા. પણ ફરક એટલોજ કે એમાં ખજુર ખમણ ભરવાને બદલે કોઇબી જાતની જેલી ભરી ઉપલી રીતે બનાવવા. એટલે જે જાતની જેલી ભરી હોશે તે જાતની જેલીના નામથી એ લાવરા કેહેવાશે.

૫૬૬—દમોરી સવાડદાર બનાવવાની રીત—એનો **સામન** ઘઊનો રવો ૦ા ટીપરી, ઘઊંનો મેંડો ૦ા ટીપરી, ખાંડ ૧ા પાશેર એલચીદાણા ૫) વાલ, અરધું ખમનેલું જાયફલ, ઘી ૪—૫ પઇશા ભાર. એને **બનાવવાની રીત**—એક ખુમચામાં ઉપલા બધા શામનને એક બીજામાં ભેલી નાખીને એકરશ કરવું કે તેમાં નાખેલું ઘીઈ જણાએ નહીં. પછે થંડા પાણીથી ભરેલો એક કાંસીઓ આગલ રાખી તેમાં થોરૂં થોરૂં પાણી રેડી હાતે કરી મસલીને તેનો એક ગોરો કરવો. આટો ઘણો નરમ નહીં કરવો. પછે તેમાંથી એક ફવાબના જેટલો આટાનો ગોરો કરી એક ખુમચો અથવા થારીને અબરૂ વારી તેની ઉપર એ ગોરાને હાતે કરી ગાંઠીઆના જેવો જારો વણવો. પછે તેની નાહાની નાહાની વજણની ગોરીઓ કરી સુપરામાં આટો ભભરાવી તેમાં છુંટી છુંટી નાખીને થોરોવાર વખાતી રાખવી. દમોરી બનાવતી વખતે હાતને આતો વલગે નહીં તેથી જરા સાતો લગાડવો. એ પરમાણે બધા આટાને ગોલ દમોરીઓ બનાવવી. પછે કકરતાં ખુરતાં ઘીમાં થોરી થોરી નાખી તલીને ચાનીમા નાખવી. જો ખાંડને બદલે ગોલ નાખશોતો રાતી દમોરી થાશે.

૫૯૭—સારીઆ લગનના બનાવવાની રીત-સારીઆ ઘણુંકરીને લગનના દાહાડા પર બનાવવામાં આવેછે અને તે છરેલા ભીણા ચોખાના આટાના બનાવેછે. તેથીજો સારીઆ બનાવવાના હોયતો એક ટીપરી તેવો આટોલઈ તે જરા ધારો થાય એટલું તેમાં પાણી રેડી થીરાની કાની ઘુંટ ઘુંટ કરી થોડો વખત રેહેવા દેવો. યાદ રાખવુંકે જેયારેબી સારીઆ બનાવો તઆરે તડકાના દાહાડા પર બનાવવા અને જે જગા પર તડકું ઘણું પરતું હોય તાંહાં બાંક અથવા કોચ મુકી તેના ઉપર સફેદ ધોતું કપરૂ પાથરી રાખવું. તથા એક તપીલામાં પાણી રેડી ઢાંકીને ચુલા ઉપર તેનું આધન મુકવું. તલીયે મોહતું બલતું કરી જેમ બને તેમ ખુબ કકરતું કરવું, કારણ કે તેની વરાલ ઉપર શારીઆ બનાવેલી થારી મુકવામાં આવેછે. એ પરમાણે બધું તઈઆર કરવું. પછે એક કઠરોકમાં થંડું પાણી રેડી પાશે ચુહુલા આગલ લઈ બેસવું. પછે થારીના પર ઉપર પેલા આટામાંથી જરા નાખી પઈદાની કાની તે થારીને ગોલ ફેરવીઆ કરવી કે જેથી પાપડ જેવો સારીઓ થશે એટલે તરતજ તપીલા પરનું ઢાંકનું કાહડી નાખી એ સારીઆની થારી એવી રીતે મુકવીકે તે તપીલામાંના પાણીની વરાલ સારીઆના પરને બરાબર લાગે, કારણ કે પાણીમાની વરાલથી કરી સારીઓ થારી ઉપર થરી જશે. જેઆરે સારીઓ થારીપર બરાબર થરે એટલે તે થારીને પેલા થંડા પાણીમાં મુકી દેવી જેથી તેમાંનુ પાણી થારીમાં ભરાઈ જઇને થંડી પરશે. પછે થારીને કઠરોકમાંજ ચતી કરી નાખી પાટરી સલીથી કરી શારીઆને થારી ઉપરથી આશતેથી કાહાડતાં જવું અને તે કથરોકમાનું પાણી હાતે હાતે તેમાં નાખતા જવું. પછે એ કાહાડેલા સારીઆને શુપરા પર નાખી પેલા તડકામાં મુકેલા બાંક અથવા કોચની ઉપર શુપરા ઉપરથી કાહાડીને નાખવું. પણ ભાંગી નહી જાય તેની સંભાલ રાખવી. શુકાઇને પોતાની મેળે અલગા ખપરાં થાયકે કાહાડીને તાપલીમાં અલગા મુકવાં. પછે જયારે જોઇએ તયારે કકરતાં ઘુડતાં ઘીમાં તલી કાડવા. યાદ રાખવુંકે સારીઆ બનાવતી વખત તપીલામાંનું પાણી જેમ ખલ ખલતું હોશે તેમ થાલી પરના સારીઆ જલદી જલદી બંધાઇ જશે. એમ કરતાં જો તપીલામાનું પાણી બલીને થોરૂ રહેતો તેમાં બીજુ પાણી રેડવું અને તેટલા વાસતે સારીઆ બનાવવામાં લાકડા ઘણા બલેછે. સારીઆ બનાવવાને વાસતે અવાર નવાર બે થારી રાખવી કે જેથી એક થાલી પરનો સારીઓ બંધાય તેટલા બીજી થારી પર શારીઓ બનાવી તઈઆર રાખવોકે જેવો પેલો

પાણીના તપીલાં પરથી ઠારીને ઉચકીકે તરત બીજી ઉપર મુકી દેવી પણ જો થારીનીપર સારીઓ બનાવેઆ પછે જો તપીલાપર મુકેલા થારી પરના સારીઆને બંધાતા વાર હોયતો તેટલા વખત પેલી બીજી થારી પર બનાવેલા સારીઆની થારીને ઉભી ધરી નહી રાખવી, પણ હાતમાં આરી ધરી રાખવી કેમકે જો ઉભી થારી ધરી રાખશોતો એક ગમથી સારીઆનો આટો નીચે ઉતરી પરશે. એ પરમાંણે જોઇએ એટલી ઠીપરી આટાના સારીઆ બનવવા.

૫૯૮—સવાડદાર તરેલું ઘઉનુ દુધ અથવા ઘઉના દુધની છુંટી નાનખતાઈ બનાવવાની રીત—એનો સામન—સફેદ શાકરીઆ ખાંડ ૧। શેર, ઘઉનું શોજું દુધ ૧। શેર, શોજુ માખણનું તાવેલુ ઘી ૧। શેર, યાને જેટલું દુધ લેવો તેટલા શેર ખાંડ તથા ઘીં લેવું બદામના બીજ ০॥ શેર, જોઇયેતો થોરી બદામ લેવો, એલચીદાણા ૧। તોલો, ખમણેલું જરા જાયફલ, શોજો ગોલાબ અરધું ગલાસ **એને બનાવવાની રીત—** ઘઉના દુધ તથા ખાંડને એક તપીલીમાં નાંખી થોરૂ પાણી રેડી મેલવીને મલાહીના રગડાની માફક નરમ કરવું. પછે બદામને ગરમ પાણીમાં નાખી તેના ઉપરના રાતા છલતાં કાહાડી નાખવા. પછે એ છોલેલી બદામની બીજમાંથી નવઠાંકને આ સરે જુદી રાખી બાકીની બધી બદામને સોજી ખાનીમાં છુડીને બારીક કરવી. પછે એક વાસણમાં થોરૂં પાણી રેડી તેમાં છુંડેલી બદામ નાખી શારીપેઠે ધુંતીને મેલવી નાખી કપરાએ કરી તે બદામ નો બધો કશ ગારી લેવો. છુંછો રહે તે કાહાડી નાખવો, અને એ બદામના છુંછાનું પાણી પેલા દુધના વાસણમાં રેડી દેવું. પછે એક પોહોરી તપીલીમાં ઘીને ખુબ કકરાવી તેમાં પેલું ખાંડ સાથ મેલવેલુ દુધ પાણી સુધાં બધું રેડી દેવું. પછે ચમચ તથા તવાથાએ કરી ફેરવ ફેરવ કરતાં રેહેવું. ચમચની ઉપર દુધ વલગે તો તવાથાએ કરી છુટું પારતાં જવું. તલીએ શારા ઇંગાર અથવા મધીઅમ ધીમુ બલતું કરવું. પણ દુધને ફેરવ ફેરવ કરવાથી હાથ રાખવો નહીં. બે તરણ વખત ચુહુલાપરથી તપીલીને નીચે ઉતારી જરા રહીને પાછી મુકવી. પછે પેલી બદામની બીજ જુદી રાખેલીછે તેની શલેશ તથા એલચીદાણા નાખી ચમચે ફેરવ ફેરવ કરતાં રેહેવું. તલીએ દાજે નહીં તેની સંભાલ રાખવી. જીયારે એ દુધનો કેટલોક ભાગ બંધા-ઇને ગાંગરા જેવો થાય તથા કેટલોક ભાગ છુતા રવા જેવો થાય યાને તેમાંનું પાણી તદન શુકઇ જઇને કોરકું જેવું ઘીપર થાય કે ઉપર જાયફલ તથા ગોલાબ છાંટી મેલવીને ઉતારવું. જરા થંડુ પડે

ને રકાબીમાં કાહાડી તેબલપર મોકલવું, એવી રીતનું તરેલું દુધ ખાધામાં નાનખતાઇના જેવો સવાડ આપશે.

૫૬૯—બદામી મેસુર બનાવવાની રીત—એનો સામન--શાકર અથવા ખાંડ ૨) શેર, ચણાની દારનો દરેલો આટો ાા રતલ, ઘઊંનો રવો ા રતલ, માખણનું શેાજું ઘી ૧ા શેર, ઓખરા કીધેલા એલચી દાણા ાા તોલો, ખમનેલું અરધું જાયફલ, બદામની છોલેલી બીજ ાાા શેર. બીશમીશ દરાખ નવટાંક, જરા કેશર. **એને બનાવવાની રીત**—પેહેલાં બદામની બીજને ગરમ પાણીમાં નાખી છલતાં કાહાડી નાખવા. પછે તેને છુંડીને બારીક કરવી. પછે દરાખને જુદી શેહેજ છુંડવી. પછે ઉપલા ઘીમાંથી આશરે ૫) તોલા જેટલું ઘી લઇ તેમાં પેલી છુંડેલી બદામને ભુજી કાહાડવી. ચમચે ફેરવ ફેરવ કરવી કે તલીએ બલે નહીં. તલાઇને લાલ થાય કે કાહાડવી. પછે દરાખને તલી કાહાડવી. તારબાદ ઘઊંનો રવો તથા ચણાના આટાને જરા ઘીમાં ખરમાટીને એવો કરવો કે જાણે તેમાં ઘી નાખીયું હોયજ નહીં. પછે ચુહુલાપર એક પોહોરી તપીલી મુકી નીચે કોલશાનો ઇંગાર રાખી તેમાં બાકીનું બધું ઘી નાખી શેહેજ કકરાવવું. પછે તેમાં પેલો આટો નાખી ચમચે ફેરવ ફેરવ કરીને લાલ ભુંજવો. એ મુજબ આટો ભુંજાઇને તઇયાર થતાં કદાચ ઘી ઘટે તો બીજું થોરૂં વધારે નાખવું. જીયારે તેમાંનું ઘી છુટું પરીને રેલા ઉતરે એવું થાય કે ચુહુલાપરથી ઉતારી પારી તેમાં પેલી છુંડીને તરી રાખેલી બદામ, દરાખ, એલચીદાણા અને જાયફલ તથા કેશર વગેરે નાખી બધાને ચમચે કરી શારીપેઠે એકરશ કરવું. પછે શાકર અથવા ખાંડ નો ચાશ કરવો. ચાશણીમાં ગોલ પાપરીના જેવો ચાશ આવે કે તપીલું એથે ઉતારી તેમાં ઉપલો આટો બધો મેલવી નાખી કરછીથી ખુબ ઘુંટીને એકરશ કરી પાછું ચુહુલાપર મુકી ઇંગારપર રાખી ખુબ ઘુંટ ઘુંટ કરીને એકરશ કરવું. ઘી બધું તરતું રેલા ઉતરે એવું જણાય કે કલઇનો ખુમચો અથવા કડરેકમાં ગોલપાપરીની માફક બીછાવી દેવું. અને થરે કે કાપ મુકવા. તદન થંડુ પડવા પછે તેના નાહાના મોહતા ચોશલા જુદા પારી એક વાશણમાં નાખવા. યાદ રાખવું કે તેના ચોશલાં નરમ અથવા કડણ રાખવા તે બનાવવાની મરજી પરછે. તેમજ મીંડો મોલો ભાવે તેટલી શાકર લઇને શીરો બનાવવો ઉપલો આટો ઘીઇમાં ભુંજતી વખતે બરતુ નહી કરવાથી ઇંગાર શાથે કામ લીધાથી જરા વખત તો લાગશે, પણ તેથી મેસુર શારે બનશે. એને બદામી મેસુર કરીને કેહેછે.

૫૯૦—વરધવરાં લગનના બનાવવાની રીત—એનો સામન સોજું ઘી ૧ા નવટાંક, શફેદ ખાંડ ૦ાા શેર, મરઘીનું તાજું ઈંડું ૧), ઘઉંનો મેંડો ૧) ટીપરી, ઘઉંનો રવો અરધી ટીપરી, ઓખરા કીધેલા એલચીદાણા ૦ા તોલો, જરા ખમનેલું જાયફલ, બદામ તથા પશતાની થોરી છુંડેલી બીજ અને એ આટો મશલીને બંધાઇ શકાય એટલી ચહડાઉ શારી (આશરે ૦ા પેંટથી જરા વધારે) તાડી. એને **બનાવવાની રીત**—એ બધા સામનને એક બીજામાં સારીપેઠે મેલવીને એકરશ કરવો. (પાણી બીલકુલ લેવું નહીં). પછે જેમા રોટલીનો આટો મશલીએચ તેમ તાડીથીજ એ આટાને મશલીને એક ગોરો કરવો. જો તાડી ઉપર કરતાં એમાં જરા વધારે ખપે તો વધુ રેડવી. પણ એ આટો છેક ઘણો પોચો (નરમ) કરવો નહી, પણ વણી શકાય એવો જરા કઠણ રાખવો. પછે એ આટાના ગોરા ને એક વાસણમાં મુકી ઉપર કપરૂં ઢાંકી થોડા કલાક રેહેવા દેવો જેથી એ આટો ચરીને ખીલશે, કારણ કે જેમ આટાનું ખમીર ચરશે તેમ વરધવરાં શારા ખીલેલા થશે. પછે એ ચરેલા આટાના જેવા નાહાના મોહતા વરધવરાં બનાવવા હોય તે પરમાણે શરખા ભાગ કરવા. પછે એકેક ભાગને ગોલ કરી એક થાલીને અબરૂ વારી તેની ઉપર જરા ઘી લગાડી તેના જરા જરા વરધવરાં બનાવી સુપરા અથવા ચાદરની ઉપર છુટાં છુટાં વખાતા નાખવા. વેલણને આટો વણતી વખતે વલગે નહીં તેથી તેને પણ જરા ઘી લગાડવું. પછે કકરતા બુડતા ઘીમાં લાલ તલી કાહાડી ચાનીમાં મુકવા. જો ઘણા બનાવવા હોય તો ઉપર પરમાણે વધારે શામાન લેવો.

૫૯૧—બદામ દરાખનો મદીલો—એનો સામન—શફેદ મેડા ખાંડ ૧) શેર, ઘઉંનો આટો ૨) ટીપરી, શોજું ઘી અછેર, ઓબેરા કીધેલા એલચીદાણા ૦ા તોલો, થોરૂં ખમનેલું જાયફલ, બદામની બીજ નવટાંક, ખીશમીશ દરાખ નવટાંક, થોરી વલીઆરી અને સોજો ગોલાબ અરધું ગલાસ. એને **બનાવવની રીત**—વલી આરીને ચુંટીને સાફ કરવી, તથા બદામને ગરમ પાણીમાં નાખી ઉપરથી છલતાં કાહાડી નાખી જીણી શલેશ કરી ઘીમાં તલી કાહાડવી પછે દરાખને તલી કાહાડી તેમાં ભેલી દેવી, તથા ઘઉંના આટાની ગરમ ગરમ રોટલી બનાવી તેનો ભુકો કરવો. પણ એવી રીતે હાતના ભાંગેલા ભુકામાં રોટલીના જીણા જીણા ગાંગરા રહેછે તેથી એ ભુકાને એક શોજી ખાંનીમાં છુંડી નાખીને પછે તરાબાની ચાંનીમાંથી એક વાસણમાં ચારી કાહાડવો. અને બાકીનો જે જારો ભુકો રહે તેને

પણ પાછો છુંડી નાખવો. એવી રીતનો કીધેલા બારીક ભુકાનો મદીલો શારો થશે. પણ યાદ રાખવું કે રોટલીનો આટો મશલતી વખતે તેમાં નવટાંક ઉપર ઘી નાખવાને ભુલવું નહીં. કેમકે આટામાં ઘી નાખીને બનાવેલી રોટલી શારી થાયછે. ખાંડમાં અરધો શેર પાણી રેડી તેનો ચાશ કરી ભુકો તેમાં નાખી શારીપેઠે એકરશ કરીઆ કરવું. એ વખતે ચુહુલામાં મોહોતું બલતું કરવું નહી, પણ શારા દેંગારપર કામ લેવું. પછે તેમાં ઉપર કહેલો બાકીનો બધો શામન તથા બાકી જે કંઇ ઘી, તરતાં રેહેલું હોય તે બધું રેડી દઇ મેલવીને ઘીપર મલીદો થાય અને પોચો નહી જણાય કે ઉપર ગોલાબ છાંટી ને ઉતારવો. પણ જો રોટલીનો ભુકો શીરામાં નાખી મેલવીઆ પછે મદીલો છુટો નહીં પડે અને ઘણો નરમ લોંડા જેવો થઈ ગયો હોય તો તેમાં આશરે નવટાંક અથવા તેથી જરા વધારે ઘઉંનો સુકો આટો નાખી મેલવી દઇને ઉતારવો. જો ખાંડને બદલે ગોલ લેશો તો ગોલનો રાતો મદીલો થશે.

૫૭૨-૭૩—હરીસો ગોસતનો મોલો તથા વગર ગોસતનો મીઠો બનાવવાની રીત—હરીસો બે જાતનો બનાવવામાં આવેછે એકતો મીઠો અને બીજો ગોસતનો. તેથી જો ગોસતનો હરીસો બનાવવો હોય તો એનો **સામન**—ગોસત ૦॥। રતલ, ગાય અથવા ભેંસનું દુધ ૨॥ શેર, ઘઉં ૨) ટીપરી, જુણું પાકત મોહતું નરીએર ૧), બદામની બીજ નવટાંક, ખીશમીશ દરાખ નવટાંક, ઓખરા કીધેલા એલચીદાણા ૧) પઇશાભાર, જરા ખમનેલું જાયફલ. એને **બનાવવાની રીત**—એક વાશણમાં ઘઉં નાખી તેમાં થોરૂં પાણી રેડી હાતે કરી ઘઉંને ચોલવા. પછે તે વાસણને જરા વાંકુ ધરી તેની કોર આગલ હાત રાખીને તેમાનું પાણી બાહાર કાહાડી નાખવું. પછે ફરી બીજુ પાણી રેડી ચોલીને તે પણ પાણી ઉપર પરમાણે કાહાડી નાખીને ચાંનીમાં નાખવા જે તે ઘઉંમાનું પાણી નીપરાઈ જાય તથા તેની ઉપરનો ભીણાસ સોશવાઇને ઘઉ જરા કોરડા થાય તેટલા વાસતે તેની ઉપર કપરાનુ એક ગારીઉ દાબી મુકવું. ૧૫-૨૦ મીનીટ પછે તે ઘઉંમાં જરા આંગલી ઘી નાખી શારીપેઠે ચોલી નાખવા. પછે એક શાજી લોહોડાની ખાનીમાં ઘઉંને છુંડીને તેનાં જારો જીણો યાને અહરતો ઉતરતો ૩-૪ તરેહનો રવો કાહાડવો. પણ તે રવાને એક બીજામાં ભેલી નહીં દેવો. પછે ગોશતના કટકા કરી પાણીમાં જરા ધોઇ કાહાડવું. પણ કેટલાંક લોકો ગોશતને ધોતી વખતે ચોલી ચોલીને ધોયછે તેમ નહીં ધોવું. એવી રીતે ગશરીને ધોવાથી ગોસ-

તનો સવાદ ઓછો થાયછે તથા ફીકાશપર મારેછે. તેથી ગોશતને ધોવું હોય તો પાણીમાં નાખી જરા છબછબડાવી કાહાડવું. પછે તે ગોસતમાં જરા દરેલો ગરમ મસાલો નાખી શારીપેઠે ખુબ આથી મુકવું. તથા નરીએલને શમારી છરીએ ઉપરથી ઓખવીને શાફ કરવું કે ખમણતી વખને તેની ઉપરનો કચરો ખમણમાં નહીં પડે પછે તેને ભાંજી તેનું સફેદ ખમણ કાહાડી તેનું જરા ઘટ દુધ કાહાડી જુદુ રાખવું અને બદાંમની બીજને ગરમ પાણીમાં નાખી ઉપરથી તેના રાતાં છલતાં કાહાડી નાખી તેની શલેશ કરવી. પછે બદામ દરાખને ઘીમાં તલી કાહાડવી. તારબાદ એક તાંબીલામાં આશરે ૪-૫ પઈશાભાર ઘી કકરાવી તેમા જરા જીરાને લાલ કરી તેમાં આશરે છશેર અથવા શાતશેર પાણી રેડી ઢાંકીને તેનું ચુહુલાપર આધન મુકવું. તલીએ શારૂં બલતું કરવું. જીયારે પાણી ખુબ ખખરે કે ઉપરથી ઢાંકણું કાહાડી નાખી તેમાં જારા રવાનો એક ભાગ નાખી શારીપેઠે ઘુંટ ઘુંટ કરીઆ કરવું. ઘુંટીઆથી હાત રાખવો નહીં, કારણ કે હરીસો બનાવવામાં જે મેહેનતછે તે ખરેખુટ બેશીને રવાને કરછીથી ઘુંટ ઘુંટ કરી ચેરવવાનીછે અને તેટલા વાસતે હરીશો બનાવનારે ચુહુલા આગલથી કેથે જવું નહીં. ૧૦-૧૨ મીનીટ રહીને એથી ઉતરતો બીજા ભાગનો રવો નાખવો તથા તેની સાથે પેલું આથી રાખેલું ગોસત પણ નાખી ઘુંટ ઘુંટ કરીઆ કરવું. ૧૦-૧૨ મીનીટ રહીને વરી પાછો રવાનો એક ભાગ નાખવો. પણ ઘુંટવાનું તો ચાલુજ રાખવું, કારણ કે જેમ રવાને ઘુંટ ઘુંટ કરીને ચેગવશો તેમ હરીશો શારો થશે. એ પરમાણે એક પછી એક રવાનો ભાગ નાખી ચેરવવો. પછે તેમાં નરોએરનું દુધ રેડી દઇ ઘુંટીઆ કરીને ખીર જેવું થાય કે તેમાં ઉપર કહેલો બાકીનો બધો સામન નાખી તથા દુધ રેડી શારીપેઠે ઘુંટીને તેમાં જરા નીમખ નાખી મેળવી દઇને ઘટ જેવું થાય કે ઉતારવું. એટલે ગોસતનો હરીસો થયો. પણ જો વગર ગોસતનો મીઠો હરીસો કરવો હોય તો એજ પરમાણે બનાવવો. પણ એમાં ફરક એટલાજ કે એમાં ગોસત તથા નીમખ નહી નાખવું. બાકી ઉપર પરમાણેજ બધો સામન લઇને બનાવવો. પણ એ હરીશો મીઠો કરવાને વાસતે જીયારે તેમાં દુધ રેડો તીયારે તેમાં આશરે ૨॥ શેર ખાંડ પણ સાથે નાખી મેલવી દઈ દુધપાક જેવો થાય કે ઉતારવુ એટલે મીઠો હરીસો થશે. પણ કેટલાંક લોકો એવી રીત ધોયલા ઘઊંનો રવો કાહાડવાને બદલે પેહેલાં ઘઊંને શેહેજ લોહોરીપર ભુંજીને પછે ભરડી નાખેછે. અને તેને સુપરામાં ઝાટકી

માતર તેના તાંદરાં કાહાડી લેઇ તેવા ૧) શેર તાંદરાએ કમોદના છરેલા ચોખા ાા શેર લેવા તથા એ નરમ રાબડી જેવું થાય તેટલું શુમારથી પાણીનું ચુહુલાપર આધન મુકી તેમાં ખુબ કકરા આવે કે જરા ઘી નાખી તેમાં પેલા ઘઉંના તાંદરા ઓરી દેવા. પછે ા કલાક સુધી ઘુંટ ઘુંટ કરીઆ પછે ચોખાને ધોઇને તેમાં નાખી સારીપેઠે ઘુંટીઆ કરવું. જીયારે રાબદી જેવું થાય કે તેમાં ખાંડ દુધ વગેરે નાખી મેળવીને ઉતારવું. તેથી હરીસો ધોયલા ઘઉંના રવાનો બનાવવો કે ઘઉંના તાંદરાનો બનાવવો એ પકવાન બનાવનારની મરજીપરછે.

૧૯—તરેહવાર જાતના અચાર.

૫૭૪ ☞ અચાર બનાવનારને સહમજણ તથા અચારને વાસતે સરકો તઈયાર કરવાની રીત—આએ હેઠલ આપેલા કેટલીક જાતના અચાર બનાવવાની રીતમાં જાંહાં ગરમ કીધેલો સરકો કહેલોછે તે ઠેકાણે હાવી રીતનો ગરમ કીધેલો શરકો વાપરવોઃ—એક કલઇની તપીલીમાં શારો સરકો ૨) બાટલી રેડવો. પછે તજ ા તોલો લવંગ ા તોલો, આખા કારા મરી ા તોલો, સુવા ાા તોલો અને ૨-૪ એલચી લેવી. એ બધાને જરા ઓખરું કરી મલમલના કપરાના કટકામાં ઘાલી એક નાહાની પોટલી બાંધી તે સરકામાં મુકવી. પછે શરકાની તપીલીને ચુહુલા પર મુકી ગરમ કરવો. પછે ઉતારીને ખુબ થંડો પડવા દેવો. પછે તેમાંથી પેલી પોટલી કાહાડી નાખી અચારમાં એ શરકો રેડવો. એ પરમાણે જેટલાં અચાર બનાવવા હોય તેના શુમાર પરમાણે શરકો લઇને ગરમ કરવો. પણ અચાર બે રીતથી બનાવેછે તેમાં એકતો એકે રાઇને પેહેલા થોરા શરકામાં ચહરાવી તેમાં જે જાતના અચાર બનાવવા હોયછે તે નાખી ખરમોતીને બનાવેછે અને બીજીતો ફકત ઉપર પરમાણે ગરમ કીધેલા શરકામાંજ અચાર ભરીને તેમાંજ બીલવેછે તેથી જોઇએતો સરકામાં અચાર ભરો ને ગમેતો રાઈના અચાર ભરો એ અચાર બનાવ નારની મરજી પરછે પણ જો કોઇને રાઇની મરજી નહી હોયતો સરકામાજ ભરવા, અને જેઆરે તે અચાર સરકામાં બીલીને તઇઆર થાયેકે ખાધાણાં વાપરવા. જો કોઇને એ શરકાના અચાર મીઠાં કરવા હોયતો શરકો રેડતી વખતે તેમાં થોરો ગોર દોહોવી નાખવો અચાર કાહાડતી વખતે તથા ભરતી વખતે સારી જતન રાખી હોયતો શારા રેહેશે.

૫૭૫—ધરભના અચાર—સરકામાં રાઇ ચહરાવી કકરી જેવી તરેલી ખારા ધરભની કટકીઓને ખુબ થંડી પારી તેમાં ખરમોતીને બરણીમાં નાખવી અને ઉપર ચપટ ઢાકણું ઢાંકવુ. કે તેમાં જીણા મછર જાયનહી. એ રાઇ સરકામાં ચહરાવતી વખતે તેમાં થોરા આખા કારા મરી, રાતા મરચાની સુકી ભુકી અને જીરૂ નાખી મેલવવું. અચાર ચરીને નરમ થાયકે ખાધામાં લેવા. એ અચાર જાહાજા દાહાડા રેહેતા નથી માટે ખપ જોગાજ બનાવવા. સરકો તથા રાઈ ધરભના સુમાર પરમાણે લેવી. કાહાડતી વખતે તેમા મછર જાય નહી તેની સંભાલ રાખવી. રાઇને હાતે કરી ચહરાવવી નહી, કેમકે તેથી હાતમાં અગન બલશે. તેથી જયારેબી રાઇ ચહરાવો તાહારે ચમચા અથવા કરછીથી કરી રાઈ ચહરાવવી.

૫૭૬—તાજી માછલીના અચાર—જેમ ઉપર ધરભના અચાર બનાવવાની (જુઓ નાં ૫૭૫) રીતછે તેજ પરમાણે એ અચાર બનાવવા. પણ એમા ફરક એટલોજકે ધરભને બદલે તાજી માછલીની કટકીઓને કકરી જેવી તલી કહાડી ઉપર પરમાણે ભરવા. પણતેમાં મછર જાયનહી તેની સંભાલ રાખવી, કારણકે જો તેમાં મછર જશેતો અચાર બગરી જશે. એ અચાર ખપ જોગાજ બનાવવા કેમકે તે ધણા દાહાડા રેહેતા નથી બગડી જાયછે, સરકો તથા રાઇ માછલીના શુમાર પરમાણે લેવી. અચાર ચરીને તઇઆર થાયકે ખધામાં લેવા.

૫૭૭—શુકી માછલીના અચાર—જેમ ઉપર ધરભના અચાર (જુઓ નાં ૫૭૫) રીતછે તેજ પરમાણે અને તેવીજ રીતે રાઇ સરકામાં એ અચાર બનાવવા. પણ એમાં ફરક એટલોજકે સુકી રામશની માછલીની કટકીઓને જરા પાણીમાં ભીજવી રાખી સમારી કોરડી કરી પછે કકરી જેવી તલી ઠંડી પડવા દઇને ઉપર પરમાણે બનાવવા. અને તેમાં મછર જાય નહી તેની સંભાલ રાખવી. નહીતો કે અચાર બગડી જશે. એ અચાર જાહાજા દાહડા રેહેતા નથી ખપ જોગાજ બનાવવા.

૫૭૮—તાજી કોલમીના અચાર—જેમ ઉપર ધરભના અચાર બનાવવાની (જુઓ નાં ૫૭૫) રીતછે તેજ પરમાણે બનાવવા પણ એમાં ફરક એટલોજ કે ધરભને બદલે તાજી કોલમીને સમારી નીમખમાં સારીપેઠે આથી ધોઇને જરા હલદ લગાડી કકરી જેવી તલી કાહાડી થંડી પારી ઉપર પરમાણે રાઇમાં ખરમોતીને ભરવા.

૫૭૯—ઈંડાંના અચાર¹—જોઈએ એટલાં મરઘીના તાજા ઇંડાંને કઠણ બાફી કાહાડી થંડા પડેને ઉપરથી કોટલા કાહાડી નાખવા, પછે એક કાચની બરણીમાં ભરી ઉપરથી ગરમ કીધેલો શરકો રેડી મજ બુત ઘાંકીને કપરાથી મોહોડુ બાંધવું. એ શરકો ગરમ કરતી વખતે તેમાં દર એક પેંટ સરકાએ આખા કાલા મરી ૧) તોલો, થોડી શુકા લાલ મરચાની ભુકી તથા ાા તોલો લવંગ નાખી ગરમ કરવો જારે એ ઇંડાંનો રંગ બદલાએકે ખાધામાં લેવા. એ અચાર જાહા જા દાહાડા રેહેઆથી બગરી જાયછે તેથી ખાધા જોગાંજ બનાવવા.

૫૮૦—રાઈ ચરાવેલો સરકો અથવા અચારને વાસતે રાઈને સરકાંમાં ચરાવવાની રીત—આએ એથલ કહેલા ગઇના અચાર બનાવવામાં જાંહાં રાઇ ચરાવેલો સરકો કહેલોછે તાંહાં હાવી રીતથી ગઇને શરકાંમાં ચરાવીને કામમાં લેવો:—સરકો અચારના સુમાર પરમાણે લેવો. યાને અચાર બુડતો સરકો લેવો. અને તેના શુમાર પરમાણે દરેલી રાઈ લેવી. પેહેલા દરેલી રાઇને ખાંનીમાં જરા છુંડી ને એક વાસણમાં નાખવી, પછે તેમાં થોરો સરકો રેડી ચમચાએ અથવા કરછીથી શારી પેંઠે હીલવ હીલવ કરીને એવીતો ચરાવવીકે નાખમાંથી ઝમકાર છુંટે. રાઇને હાતે કરી ચરાવવી નહી, કેમકે તેથી હાતમાં અગન બલશે, પછે તેમાં થોરા આખા કારા મરી, થોરી સુકા રાતા મરચાંની ભુકી, થોરી ઓખરી કીઘેલી સુકા લસણની કરી અને તેમાં રંગ આવવાને વાસતે જરા દરેલી હરદ નાખી બધાને સારી પેંઠે મેલવીને વરી થોરો સરકો રેડીને એક રશ કરવું. પછે જે જાતના રાઇના અચાર ભરવા હોય તેને એમાં ખરમોટીને બરણીમાં ભરી જે કઇ વધીઉં હોય તે ઉપરથી તેમાં રેડી દઈ ઢાંકવુંકે તેમાં જીણા મછર જાય નહી, જોઇએતો રાઈને સરકામાં ચગાવતા વખતે તેમાં. થોરૂં સરસીયું તેલ રેડીને ચરાવવી. થોડા દાહાડા રહીને તપા સવા જો તેમાંનો સરકો અચાર પીને સોસવાઈ ગયો હોયતો ઉપરથી બીજો થોરો રાઇ ચરાવેલો સરકો રેડવો. જો એ અચારને વાસતે સરકાને પેહેલા જરા ગરમ કરી થંડો પડવા દઈ પછે તેમાં રાઈ ચરાવીને બનાવશોતો વધારે શારા થાશે. અચાર બે રીતથી બનાવ વામાં આવેછે, કેટલાંક લોકો રાઈના અચાર બનાવેછે, અને કેટલાંક લોકો ફકત સરકામાંજ અચાર ભરેછે. જુઓ એ વીશે આપેલી વધારે શમજણ નાં૦ ૫૭૪.

૫૮૧—૫૮૩—અંજીરના, ખારકના તથા જરદઆલુંના રાઈના અચાર બનાવવાની રીત—જોઇએ એટલાં નવા અંજીર અથવા

ખારક અથવા જરદઆલું જેતે એક જાત લેવા. પછે ઉપર પરમાણે રાઈ ચરાવેલા સરકામાં ખરમોતીને બરણીમાં ભરી મજબુત ઢાંકવાંકે તેમાં મછર જાય નહી. (જુઓ એ અચારને વાસતે રાઈ ચરાવેલો સરકો બનાવવાની રીત નાં૦ ૫૮૦) જો અંજીર અથવા ખારક નવી નહી મલતી હોય અને જુના હોયતો તેને પેહલા જરા ગરમ પાણીમાં ધોઈ કાહાડવા જે ઉપરથી મેલ તથા કચરો નીકલી જશે. પછે કોરડા કરી ભરવા. (જુઓ અચાર બનાવનારને સહમજણ નાં૦ ૫૭૪).

૫૮૪—આદાનું રાઈનું અચાર—જોઈએ એટલું આદું લઈ છોલીને તેની પાટલી પાટલી પોહોરી સલેસ કાપવી. પછે તેમાં મીઠું નાખી ઉથલ પાથલ કરી આસરે બાર કલાક સુધી રેહવા દેવી. પછે તેને તડકામાં શાદરી ઉપર શુકાતી નાખવી, બે તરણ દાહાડા બરાબર સુકાયકે ઉપર પરમાણે સરકામાં સારી પેઠે રાઈ ચરાવી તેમા ખરમોતીને બરણીમાં ભરવી. (જુઓ એ અચારને વાસતે રાઈને સરકામાં ચરાવવાની રીત નાં૦ ૫૮૦) જયારે અચાર ચરીને ખીલેકે ખાધામાં લેવા. પણ કાહાડતી વખતે તેમાં જીણા મછર જાય નહી તેની સંભાલ રાખવી કેમકે તેથી અચાર બગડી જશે. (જુઓ અચાર બનાવનારને સહમજણ નાં૦ ૫૭૪).

૫૮૫—રેસાનું રાઈનું અચાર બનાવવાની રીત— જોઈએ એટલું દલદાર આદું લઈ છોલીને તેની પાટલી પોહોરી સલેસ કાપવી પછે તે સલેસની જીણી જીણી કચુંબરના જેવી છરીથી કરી સલીઓ કાપી કાહડવી. પછે એ બધી સલીને એક તોપલીમાં નાખી ઉપર થોરૂં નીમખ નાખી સારી પેઠે ખરમોતીને એક દાહાડો રેહવા દેવી. પછે તડકામાં સાદરી પાંથરી તેની ઉપર બે તરણ દાહાડા સારી પેઠે સુકવવી. પછે ઉપર પરમાણે રાઈને સરકામાં ચરાવા તેમાં એ આદાની સુકવેલી સલીઓ ખરમોટી બરણીમાં ભરી મજબુત ઢાંકણું ઢાંકવુંકે તેમાં મછર જાય નહી. (જુઓ એ અચારને વાસતે રાઈને સરકામાં ચરાવવાની રીત નાં૦ ૫૮૦) જયારે અચાર ચરીને તઈઆર થાયકે ખાધામાં લેવા (જુઓ અચાર બનાવનારને સહણજણ નાં૦ ૫૭૪).

૫૮૬—૮૭—ગાજરનું તથા ચીભરાનું રાઈનું અચાર— જોઈએ એટલાં શુરતી ગાજર લઈ શમારીને ચીરીઆ કરી વચમાંથી તેનો પીલો કાહાડી નાખવો. પછે તેની પાટલી સલીઓ કરી મીઠામાં એક દાહાડો રેહવા દઈને પછે તે સુકાઈને છોરીઆ જેવા થાય તાંહાં સુધી તડકામાં સાદરી પાથરી તેની ઉપર સુકાતી

નાખવી. જ્યારે બરાબર સુકાયકે ઉપર પરમાણે રાઇને સરકાંમાં ચરા વી તેમાં ગાજરની સલીઓને ખરમોટી બરણીમાં ભરી મજબુત ઢાંકવું કે તેમાં જીણા મચ્છર જાય નહી. (જુઓ એ અચારને વાસતે રાઇને સરકામાં ચરાવવાની રીત ના૦ ૫૮૦) જ્યારે અચાર ચરીને પીલકે ખાધામાં લેવા. એજ પરમાણે સુરતી ચીભરાના આરીઆના નાહના નાહાના કટકા કાપી આથી સુકીને બનાવશોતો ચીભરાના અચાર થશે (જુઓ અચાર બનાવનારને સહમજન ના૦ ૫૭૪)

૫૮૮—ગલેલીના રાઈના અચાર—સારી કુંમરી થોરી તાજી ગલેલી લઇ છોલીને તેના બબે ચીરીઆ કરવા. પછે ઉપર પરમાણે સરકામાં રાઇ ચરાવી તેમાં ખરમોટીને વાસણમાં ભરી ચપટ ઢાંકણુ ઢાંકવું કે તેમાં મચ્છર જાય નહી. બીજે દાહાડે ખાધામાં લેવા. જુઓ અચારને વાસતે રાઇને સરકામાં ચરાવવાની રીત ના૦ ૫૮૦)

૫૮૯—૫૯૨—કારેલાના,સલગમના, કોબીજના, તથા કાલી ફુલાવરના રાઈના અચાર બનાવવાની રીત—જોકે ઉપર કહેલી તરકારી જુદી જુદી ચાર જાતનીછે પણ અચાર બનાવવાની રીત એકજછે. તેથી ઉપર કહેલી કોઇબી જાતની તરકારીના રાઇના અચા ર બનાવવા હોયતો જેતે એક જાતની તરકારી લઈ સમારીને તેના નાહાના કટકા અથવા જીણી જીણી કાટરીઓ કરી તેમાં મીઠું નાખી તરીએ ઉપર કરી આશરે ૧૨—૧૪—કલાક રેહેવા દેવો. પછે જાહાંલેર તે શુકાઇને છોરીઆ જેવી થાય તેટલા દાહાડા તેને તડકામાં શાદરી ઉપર નાખવા, પછે સરકામાં સારી પેઠે રાઇ ચરાવી તેમાં એ સુકવેલી તરકારી ખરમોટીને બરણીમાં ભરી મજબુત ઢાંકવી કે તેમાં મચ્છર જાય નહી. (જુઓ એ અચારને વાસતે સરકામાં રાઇ ચરાવવાની રીત ના૦ ૫૮૦) જેઆરે અચાર ચરીને પીલલા જના થકે ખાધામાં લેવા. પણ જો અચાર સરકો પીને સોસવાઇ ગીઆ હોયતો ઉપરથી થોરો બીજો રાઈ ચરાવેલો સરકો રેડવો.

૫૯૩—વાંસના રાઈના અચાર બનાવવાની રીત—જમીણમાંથી જેવાલીલા વાંસના કુમરા પીલા ફુટે તેવા લઇ સમારી જીણા જીણા કટકા કરી મીઠામાં આથીને બાહાર એને તડકામાં શુકાતા નાખવા તે સુકા ઇને છોરીઆ જેવા થાય તાંહાં શુધી સુકવીઆ કરવા. પછે રાઇને સરકામાં સારી પેઠે ચરાવી તેમાં ખરમોટીને બરણીમાં ભરી મજ બુત ઢાંકવું કે તેમા જીણા મચ્છર જાય નહી. (જુઓ એ અચારને વાસતે રાઇને સરકામાં ચરાવવાની રીત ના૦ ૫૮૦) જ્યારે ચરીને પીલ કે ખાધામાં લેવા.

૫૯૪—બફેણા રાઈના બનાવવાની રીત—જોઈએ એટલી સારી પાકી કેરી લઈ તેને પાણીમાં બાફી કાહાડી શુપડામાં છુંટી છુંટી નાખીને ખુબ થંડી પાડવી. પછે સરકામાં રાઇ ચરાવી તેમાં કેરીને બરમોટીને બરણીમાં ભરી મજબુત ઢાંકવીકે તેમાં જીણા મછર જાય નહી. જો મેછર જશેતો બગડી જસે. અચાર ચરીને નરમ થાયકે ખાધામાં લેવા. (જુઓ એ અચારને વાસતે સરકામાં રાઇ ચરાવવાની રીત નાં૦ ૫૮૦)

૫૯૫—કેરીના અચાર બનાવવાની રીત—સુરતી એક મણ કાચી કુમરી સારી કેરી દીચકા સાથે લેવી, યાદ રાખવુંકે બાહાર દેશાવર ખાતે કેરીને તોલીને વેચેછે. પછે તેને પાણીથી ભરેલા વાસણમાં છબ છબદાવી કાહાડી ઉપર મીઠુ ભભરાવી બરણીમાં નાખવી. પણ એ કેરીને બરણીમાં નાખવાની અગાઉ તેમાં પેહેલા થોરૂં મીઠું નાખી પછે ઉપર થોરી કેરી નાખવી. એ પરમાણે અચાર નચાર કેરી તથા મીઠું નાખી બરણીને ઉપરસુધી દાબી દાબીને ભરવી. પછે તરણ ચાર દાહાડા રહીને તપાસવી, પછે તે કેરી ડુબે એટલું તાંજુ કુવાનુ પાણી એક વાસણમાં રેડી તેમાં એક મુથી મીઠુ નાખી પીગલાવવું, પછે કપરાથી ગારી કાહાડી એ મીઠાનું પાણી તે કેરીની બરણીમાં રેડી મજ બુત ઢાંકવી કે તેમાં મછર જાય નહી. પણ જો માઠાનું પાણી છુટીને કેરી ડુબેલી હોયતો તેમાં બીજું પાણી નહી રેડવું. આથ દસ દહાડા રહીને તપાસવા. એ એક મણ કેરીએ ૪ શેર મીઠું લેવું, અચાર ચરીને નરમ થાયકે ખાધામાં લેવા. એ અચાર ભરવામાં કેરી દાગેલ તથા નરમ નહીલેવી

૫૯૬—ગોર કેરીના ફુરમાસુ અચાર બનાવવાની રીત—સારો મોહોતી કાચી કેરી સુરતી એક મણ લેવી, યાદ રાખવુંકે બાહા ર દેશાવર ખાતે કેરી તોલીને વેચેછે. પછે તેને કાપીને ચાર ચાર અથવા આથ આથ ચીરો કરી તેમાંની ગોટલી કાહાડી નાખવી, અને તે કેરીની ચીર ઉપર જરા પણ લીલાશ રહે નહી એવી રીતે છોલી કાહાડવી. પછે તે ચીરોને જરા ગરમ પાણીમાં ધોઈ કાહાડી તેમાં ૪) શેર નીમખ નાખી મેલવીને એક માટીના વાસણ(માટલા) માં ૩) દાહાડાં સુધી ભરી રાખવી, કારણકે જો ધાતુના વાસણમાં કેરીની ચીરો રાખી હોયતો એટલાં દાહાડા રહેઆથી વખતપર ખાતા સથી કરીને કદાચ તેમાં ધાતુ ઓગલે જેથી માટીના વાસણમાં એવી કશી ધાસતી રેહેતી નથી. પછે તેને બાહાર કાહાડી કોરડી કરીને સાદરી ઉપર તડકામાં સુકાતી નાખવી, તરણ ચાર દાહાડા સારી પેઠે

તડકુ દેવા પછે ૩ શેર રાઈને ભરડી તેના છલા ઝાટકી કાહાડી ખુબ છુંડીને બારીક કરી એક કઠરોકનાં નાખવી, પણ જો દરેલી રાઈ તઇઆર મલતી હોયતો આખી રાઇને છુંડવાની ગરજ નથી પછે તે રાઇ નરમ રાબડી જેવી થાય એટલો શારો તારનો સરકો રેડી રાઈને સારી પેઠે ચરાવવી, યાદ રાખવું કે એમાં ગોરછે તેથી સરકો લેવો નહી જોઇએ પણ ફકત રાઇ ચરાવવાને વાસતે થોરો જ સરકો લેવો. રાઈને હાતે કરી ચરાવવી નહી કારણ કે હાતમાં અગન બલશે તેથી કરછીથી ચરાવવી. પછે તેમાં મીઠાશ પુરતો આશરે ૧૦ સેર ગોર નાખી મેલવીને એક રશ કરવું ગોર કઠણ નહી લેવો. પછે તેમાં એઠલ કહેલો બધો સામણ નાખી મેલવી ને એ કેરીની ચીરો ખરમોટાએ એવું એ બધું નરમ કરવું એ પરમાણે બધું તઇઆર કરવા પછે પેલા કેરીના ચીરીઆ તેમાં ખરમોતીને બરણીમાં ઉપર શુધી ભરવા, જોઇએતો એ રાઇ ચરાવતી વખતે તેમાં થોરૂં સરસીયુ તેલ પણ રેડીને મેલવવું, પણ જો કોઇની મરજી શરશીઆ તેલની નહી હોયતો નહી રેડવું પછે તે બરણીનું મોહડું મજબુત ઢાંકવું કે તેમાં મછર જાય નહી કારણકે જો મછર જશેતો અચાર બગડી જશે. પછે એ બરણીને જાંહાં સરદી વાલી જગો નહી હોય તાંહાં મુકી રાખવી, તરીજે દાહાડે એ બધી ચીરોને તરીએ ઉપર કરવી. એ પરમાણે તરીજે દાહાડાને આંતરે મહીના શુધી તરીએ ઉપર કરીઆ કરવું ને મહીના પછે દર પંદર દાહાડે એકવાર તરીએ ઉપર કરવા એવી રીતે કરીઆથી ઉપરના અચાર શુકા નહી રહે. જો એ અચારમાં મીઠાસ થોરો લાગેતો બીજો ગોર મુકવો. એ અચારને જેમ જતનથી રાખશો તેમ બે તરણ વરશ શુધી બગડશે નહી. એ અચારમાં નાખવાનો સામન—કારા આખા મરી ૦ા શેર, ધાણા ૦ાા શેર, દરેલી હરદ ૧ાા પાશેર, ઓખરૂ કીધેલું જીરૂં નવટાંક, ઓખરા કીધેલા શુકા લશણની કરી ૦ાા શેર, થોરી તજ, લવંગ અને એલચીને ઓખરી કરીને નાખવી. અને જો કોઇની સુકા મરચાની ભુકી નાખવાની મરજી હોયતો બે તોલા સુધી લેવી. એ બધાને રાઇ ગોરમાં નાખી મેલવવું.

૫૯૭—રાઈ કેરીના અચાર બનાવવાની રીત—જેમ ઉપર ગોર કેરીના અચાર બનાવવાની રીતછે (જુઓ ના૦ ૫૯૬) તેજ પરમાણે બધો સામણ લઇ તેવીજ રીતે કેરીને સુકવીને ભરવા, પણ એમાં ફરક એટલોજકે એમાં જરા પણ ગોર નહી નાખવો, અને તેને બદલે રાઇ તથા સરકો વધારે લેવો.

૫૯૮—ચાપાં કેરીનું અચાર— ઉપર જે ગોર કેરીના અચાર બનાવવાની (જુઓ ના૦ ૫૯૬). રીતછે તેજ પરમાણે બધી સામણુ લઇ તેવીજ રીતે કેરીને સુકવીને બનાવવા, પણ એમાં ફરક એટલોજ કે કેરીના છુટા થીરીઆ કરવાને બદલે ચીરોને આખી વલગેલી રહે એવી રીતે કાપવી અને તે કેરીમા ઉપર કહેલો થોરો થોરો મશાલો ભરી દાબી રાઇ ગોરમાં ખરમોટીને બરણીમાં ભરી ઉપરથી થોરૂં સરશીયુ તેલ રેડીને મજબુત ઢાંકી ઉપર પરમાણે ફેરવ ફેરવ કરવા. ચરેને ખાધામાં લેવા.

૫૯૯—મેઠીઆ કેરીનું અચાર—ઉપર જે ગોલ કેરીના અચાર બનાવવાની રીતછે, (જુઓ ના૦ ૫૯૬) તેજ પરમાણે બધી શામણ લેઇ તેવીજ રીતે કેરીને સુકવીને ભરવા, પણ એમાં ફરક એટલોજકે કેરીની છુંટી ચીરો કરવાને બદલે ચાર ચાર ચીરો સાથે વલગી રહે એવી રીતે કાપવી તથા શરશીઆ તેલમાં ૨) શેર મેથીને શેકવી અને ા શેર સુકા લાલ મરચાને જરા મીઠા તેલમાં શેકવા. પછે મેઠી તથા મરચાને છુંડી ઉપર પરમાંણે રાઇ ગોર વગેરે તઇઆર કરી તેમાં મેઠી નાખી મેલવીને થોરી થોરી કેરીમાં ભરી દાબીને પછે ખરમોટીને બરણીમાં ભરી મજબુત ઢાંકી ઉપર પરમાણે ફેરવ ફેરવ કરવા. ચરેને ખાધામાં લેવા

૬૦૦—નવી કેરીના રાઈના ચીરીઆ—ઉપર જે કેરીના અચાર બનાવવાની રીતછે (જુઓ ના૦ ૫૯૫) તે પ્રમાણે કેરીના પાણીના અચાર જયારે જરા અરધ કચરા ચરવા પર આવેકે તેમાંથી કાહાડી ચીરીઆ કરી ગોટલી કાહાડી નાખવી. પછે તે ચીરીઆના સુમાર પરમાણે સરકામાં રાઈ ચરાવી તેમાં ખરમોતીને બરણીમાં ઢાંકીને થોરા દાહાડા રેહેવા દેવા. ચરેને ખાધામાં લેવા.

૬૦૧—લીંબુના સોજા અચાર બનાવવાની રીત—શારા તાજા ખાતા લીંબુ મોહોતાં જેવાં ૧૦૦) નંગ લઇ તેની ચાર ચાર ચીરો કરવી. તે ચીરો કાપતી વખતે લીંબુને છેક નીચે શુધી કાપવા નહીં પણ ચીરો વલગેલી રહે તેમ કરવી. પછે નીમખ ૩ાા શેર તથા દરેલી શાજી હરદ ૧ાા પાશેર લઇ, નીમખને બારીક વાટી તેમાં હરદને શારીપેઠે મેલવી દેવી. પછે એ હરદ મેલવેલું નીમખ દરેક લીંબુમાં જેટલું માએ એટલું દાબી દાબીને ભરવું. પછે એ બધા લીંબુ માએ એવી એક કાચની શાહજી બરણીમાં લીંબુને ભરવાં. એ લીંબુ બરણીમાં દાબીને શીંચવવાં. પણ જો એમાં કોઇની મરજી

આદુ તથા મરચાં નાખવાની હોય તો ાા શેર દળદાર આદુ તથા ૧ાા પાશેર મરચાં લેવા. એ આદુને છોલી તેની પાટલી શલેશો કરવી પછે નીમખમાં એ આદુ તથા મરચાંને બે તરણ દહાડા આથી તડકામાં તરણ દહાડા સુકવી રાખવા. પછે બરણીમાં લીંબુ ભરતી વખતે લીંબુના બે તરણ થર (પર) થાય કે તેની ઉપર આદુ તથા મરચાંને પણ હરદ નીમખમાં ખરઓતી લીંબુની ઉપર એનું પાટલું જેવું પર કરવું. એવી રીતે બધાં લીંબુ દાબી દાબીને બરણીમાં ભરવા અને વચે વચે આદુ મરચાંનું પર કરતાં જવું. જયારે બરણી ભરાય કે તેની ઉપર લીંબુ કાપતાં જે રશ નીકલીઓ હોય તે તેમાં રેડી દેવો. પછે ઢાંકણું ઢાંકી કપરાથી મજબુત બાંધી જાહાં શરદી નહી હોય તે જગા ઉપર બરણીને હલાએદી મુકવી. આથ દાહાડા રહી બરણી ઉગારી તેમાંથી એ અચારને કલઇની કઠરોકમાં ખાલી કરી તલીએ ઉપર કરીને પાછા બરણીમાં ભરી મજબુત મોહોરૂં બાંધી રાખવું. એ અચાર મહીનો શવા મહીનામાં ખાધા લાયક થશે. પણ જો એ અચારને જલદી ખાધામાં લેવાં હોય તો એ અચાર ભરેલી બરણીને તડકામાં મુકવી અને બે તગણ વખત તરીએ ઉપર કરવા એટલે ૧૫ દાહાડામાં એ અચાર ખાધા લાયક થશે. **શુચણા**—જો એ અચારમાં નીમખ દાબીને નહી ભરવાથી અથવા ભુખર પવણ લાગાથી વખતપર લીંબુ કોરડા પરી ગએલા બરણીમાં જણાય તો ઉપરથી બીજું નીમખ બારીક કરીને શેહેજ હરદમાં ભેલી તેમાં ઘટે તેટલું ઉપરથી છાંટવું. અથવા સંભાલથી થોરા લીંબુને બાહા કાહાડી વચમાં બે તરણ પરે એ નીમખ છાંટવું. **બીજું**—એ અચાર બનાવવામાં બજારૂં હરદ વાપડવી નહીં કેમકે તેમાં આટા વીગેરેની ભેલ હશે તો અચાર ફુગઇ તથા બગરી જશે. એ અચાર શાજા હાતથી ભરશો તો વધારે શારૂં. કાહાડતી વખતે કાંટાથી કાહાડવા. એ અચારમાં કેટલાંક લોકો થોરો શરકો પણ રેડેછે.

૬૦૨—કરમદાનું અચાર—૨) ટીપરી લીલાં કાચાં કરવંડા લઇ તેને પાણી ભરેલા એક વાસણમાં નાખી સારીપેઠે ધોઇ કાહાડવા. પછે એક વાસણમાં એ કરમદાં નાખી ઉપર થોરૂં નીમખ નાખી હાતે કરી નીમખમાં ચોલીને કાચની બરણીમાં ૨–૩ દાહાડા ભરી મુકવા એ અચાર નીમકમાંજ તઇયાર થશે. એમાં પાણી નામવું નહી કારણકે કરમદાને લગાડેલું નીમકનુજં પાણી છુટશે. પણ જો નીમખનું પાણી નહીં છુટીયું હોય તો તેમા જરાક પાણી રેડવું.

૬૦૩—કાકરીનું અચાર—નાહાની કુમરી કાકરીના આરીઆ

લઇ ધોઇને તેમાં નીમખ નાખી બરણીમાં ભરવાં. એ તરણ દહાડામાં એ અચાર નીમખમાંજ તઇયાર થશે. એમાં પાણી નાખવું નહીં. કેમકે નીમખનુજ પાણી છુટશે. જો મોહોતી કાકરી હોય તો તેની ચાર ચીરો કરી વલગેલી રાખી તે ચીરોની વચમાં નીમખ દાબીને મુકી રાખવી.

૬૦૪—કુમારનુ અચાર—જોઇએ એટલાં શારા મોહોતા કુમાર લઇ તેના મોહોતા કટકા કાપી કરી ઉપરની છાલ છોલી નાખી તેનો ગર લેવો. એ ગરને રાખની ભરેલી એક તોપલીમાં નાખી એક રાત રેહેવા દેવો. પછે બીજે દાહાડે તે ગરને રાખમાંથી બાહાર કાહાડી પાણીના ભરેલા તપીલામાં નાખી ખુબ છબ છબડાવીને ધો હોવા. પછે તેને બીજા શોજા પાણીથી ધોઇને સુકાં કરવાં. પછે ૧) શેર કુમારના ગરે એ પઇશાભાર નીમખ લેવું. એ પરમાણે જેટલા શેર ગર થએો હોય તે પરમાણે નીમખ લઇ તેમાં નાખી સારીપેઠે હાતે કરી ઉથલ પાથલ કરી એક રાત નીમખમાં રાખી મુકો. પછે તડકામાં શાદરી પાથરી આશરે તરણ ચાર દાહાડા શુધી સુકવવા જેઆરે સુકઇને છોગીઆં જેવાં થાય કે તે કુમારના સુમાર પરમાણે રાઈ તથા શરકો લેવો. પછે એક કઠરોકમાં થોરો શરકો રેડી તેમાં રાઇ નાખીને શારીપેઠે ચહરાવવી. પછે તેમાં બીજો સરકો રેડી મેલવીને પેલા સુકવેલા કુમારના કટકાઓને શાફ કરી તેમાં શારીપેઠે મેલવી બરણીમાં ભરવા. તથા ઉપરથી એ રાઈ મેલવેલો શરકો તેમા રેડીને મજબુત બરણીને ઢાંકવી કે તેમાં જીણા મછર જાય નહી. ૧૨—૧૫ દાહાડા રહીને અચારને તપાશવા. જો શરકો અચારમાં શોહોશવાઇ ગીઓ હોયતો ઉપરથી થોરો બીજો રેડી તરીએ ઉપર કરવા. જઆરે અચાર ચડીને નરમ થાયકે, ખાધામાં લેવા, (જુઓ ના૦ ૫૭૪)

૬૦૫—બીટ રૂંટના અચાર બનાવવાની રીત—થોરા રાતા બીટરૂંટ લેઇ તેને પાણીમાં નખી ચુહુલાપર બાફવા મુકવા. બફાઇને નરમ થાયકે કાહાડીને તેને થંડા પારવા. થંડા પડેને છોલી તેની ગોલ કાટરીઓ કરવી. જોઇએતો એ કાટરીઓને ખાચા અથવા કગણના આકારમાં કાપવી. પછે પોહોરા મોહોરાની બાટલી અથવા બરણીમાં ભરી ઉપરથી ગરમ ફાધેલો શરકો બુડતો રેડી મજબુત ધાંકવું એટલે બીટરૂંટના અચાર થશે. (જુઓ એ વીશે આપેલી વધારે શમજણ ના૦ ૫૭૪)

૨૦—મુગલાઈ પકવાન.

૬૦૬—શામી કવાબ—ગોશતનો બારીક છુંડેલો ખીમો ૦ll રતલ લઈ તેને મશાલામા શારીપેઠે આથવો, પછે તેને શુકો જેવો રાંધીને ઉતારવો. પછે એ રંધેલા ખીમાને શોજા પથરના પાટા ઉપર નાખી ખુબ બારીક પીશવો. પછે તેમાં ચણાનો થોરો આટો તથા એક તાજુ ઇંડુ નાખી જરા તીખાશ તથા ખારાશ ચાખી ખીમાને સારીપેઠે મેલવી દેવો. પછે એમાંથી થોરો ખીમો હાતની ઉપર લઈ આંગલાથી થાપીને રૂપીયાના જેટલી ગોલ પોહોરી તાંકલીઓ કરવી એ પરમાણે બધા ખીમાની રૂપીયા જેટલી તાંકલીઓ કરી ખુમચામાં છુંટી છુંટી પાથરવી તથા થોરી બદામની બીજ, પસ્તા અને ચારોલીને ગરમ પાણીમાં નાખી ઉપરથી છાલતાં કાહાડી નાખી છુંડીને ઘણીજ બારીક કરવી. પછે પેલી ખીમાની એક તાંકલી હાતમાં લઇ તેની વચમાં છુંડેલી બદામ વગેરે જરા મુકી, તેની ઉપર ખીમાની બીજી તાંકલી ઢાંકી બાજુથી તેની ફરતી કોર દાબવી. એ પરમાણે બધી બનાવી કાહાડવી. પછે પેણામાં ઘી નાખી કકરાવીને તેમાં લાલ તલી કાહાડવી એટલે શામી કવાબ થયા.

૬૦૭—વરખઈ સમોસા—ગોસતનો ૦ll રતલ ઘણોજ બારીક છુંડેલો ખીમો લઈ તેને મશાલામાં આથી તપીલીમાં લવંગનો વઘાર કરી તેમાં ખીમો નાખી ઘણો સુકો જેવો રાંધીને ઉતારવો. પછે ગોશત છુંડવાના સોજા ઢીમરા પર એ ખીમો નાંખી તેમાં કાંદાના થોરા કટકા તથા કોઠમીર મરચું (જો કોઇને મરચાનો શોખ નહી હોય તો મરી નાખી) છરાથી બધાંને છુંડીને મેલવી નાખવો. પછે એક થારીમાં ઘઉંનો રવો ૦ll શેર તથા મેંડો ૦। શેર અને જરાક નીમખ નાખી પાણીથી મશલીને કઠણ બાંધવો. પછે એ બાંધેલા આટામાંથી ઘણાજ નાહાના ગોરા કરવા. પછે એકેક ગોરાને પાતલાં વણી કાહાડી તેની વચમાં જરા ખીમો મુકી તેનો એક છેરો ઉપર ઢાંકીને બેઉ ધારને (ચપટીની કાની) દાબી જરા જરા કંગરા વાલી દેવા જે તેમાંનો ખીમો દેખાય નહીં. પછે પેણામાં કકરતા ઘીમાં તલી કાહાડવા. એટલે વરખઇ શમોશા થયા.

૬૦૮—માવાના વરખઈ સમોશા—એ શમોશા ઉપર પરમાણે (જુઓ વરખઈ શમોશા ના૦ ૬૦૭) આટાને બાંધી વણી કાહાડીને

બનાવવા. પણ એમાં ફરક એટલોજ કે ખીમાને બદલે દુધનો બના
વેલો કઠણ માવો મુકી વાલીને ઉપલી રીતે ઘીમાં તલી કાહાડવા.

૬૦૯—મગજના વરખાઈ સમોસા—એ શમોશા ઉપર પરમાણે
(જુઓ વરખાઇ શમોશા નાં૦ ૬૦૭) આટાને બાંધી વણી કાહાડીને
બનાવવા. પણ એમાં ફરક એટલોજ કે ખીમાને બદલે થોરી બદામ
પસ્તાને ગરમ પાણીમાં નાખી ઉપરથી છલતાં કાહાડી નાખી તેની
જીણી જીણી શલેશ કરી તેમાં ચારોલી તથા એલચી દાણા ભેલીને
થોરૂં થોરૂં મુકી વાલીને ઉપલી રીતે ઘીમાં તલી કાહાડવા.

૬૧૦—બરફીના વરખાઈ સમોસા—એ શમોસા ઉપર પરમાણે
(જુઓ વરખાઇ શમોશા નાં૦ ૬૦૭) આટાને બાંધી વણી કાહાડીને
બનાવવા. પણ એમાં ફરક એટલોજકે ખીમાને બદલે તેમાં થોરી થોરી
બરફી મુકી વાલીને ઉપલી રીતે ઘીમાં તલી કાહાડવા.

૬૧૧—દોધીનો હલવો મુગલાઈ—એક મોહોતું દોધી લેવું.
પણ તેને ચાખી જોવું કે કવરૂં નહીં હોય. પછે તેના કટકા કરી
છાલ છોલી કાહાડવી તથા તેનો ગર તથા બીઆ કાહાડી નાખવા
પછે એ દોધીને પાણીમાં ચુહુલાપર બાફવા મુકવું. બફાઇને નરમ
થાય કે ચાંની અથવા બોહીઆમાં નાખવું. પછે તેની ઉપર ઢાંકણુ
અથવા થાલી મુકી ઉપર જરા ભારી વજાણુ મુકવું કે દબાઇને તેમાનું
પાણી નીકલી જાય. પછે તે દોધીને ચાનીમાં નાખી હાતે કરી ખુબ
મશલી મશલીને તેનો નરમ માવો કાહારવો કઠણ છુંછો રહે તે
નાખી દેવો. પછે એ મશલેલા દોધીના માવાને એક કપરામાં નાખી
મજબુત પોટલી બાંધી જુલતી તાંગી રાખવી કે તેમાનુ પાણી નીપરાઇ
જાય પછે તેને છોરીને એક વાસણમાં એ દોધીના ગરનો માવો નાખવો
તથા તેગરનું વજાણુ તોલી કાહાડવું. પછે એક શેર દોધીના ઘરના માવાએ
૩) શેર શારી સફેદ ખાંડ, ધઊનો રવો ૦। શેર, દુધનો બનાવેલો
માવો ૦॥ શેર અને ઘી ૧) શેર લેવું. એ પરમાણે જેટલા શેર
દોધીનો ગરનો માવો થાય તે પરમાણે વધતો ઓછો ઉપર પરમાણે
શામન લેવો. એ પરમાણે જેટલી ખાંડ થાય તેટલી લઇ તેનો એક
વાસણમાં શીરો કરી જુદો રાખવો. તથા થોરી બદામની છોલેલી
બીજની સલેસ દરાખ, ચારોલી, પસતાની શલેશ અને એલચીદાણા
લેવા. પછે એક તપીલામાં ઘી નાખી ચુહુલાપર મુકીને તેમાં દોધીના
ગરનો માવો નાખી જરા શેકવો. પણ શેકતી વખતે તેને ચમચે
કરી ફેરવ ફેરવ કરતાં રેહેવું. જેઆરે દોધીનું પાણી જરા બલી
રેહવાપર આવેકે તેમાં રવો નાખી તેને પણ સાથે ભુંજવો. પછે

તેમાં દુધનો માવો નાખી ચમચે કરી ખુબ ફેરવ ફેરવ કરી જગ રતાશપર આવે કે પેલા ખાંડનો બનાવેલો શીરો તેમાં રેડી શારીપેઠે ગુંટ ગુંટ કરીઆ કરવું. તથા ૫) વાલ કેશરને જરા પાણીમાં વાટી તે કેશરનું પાણી તથા બુદામ દરાખ વગેરે બધું નાખી હીલવ હીલવ કરતાં રેહેવું. પછે તેને તપાશી જો. અને એ હલવો ચમચ પર વલગે નહી અને રવા જેવો માલમ પડે કે ઉતારીને ઉપર થોરો ગોલાબ છાંટવો. પણ જો ચમચપર વલગે અને ચીકણો જેવો હોયતો તેને ફેરવ ફેરવ કરતાંજ રહેવું. પછે ગરમ ઈંગારની ભેહેભત ઉપર ચુહુલાપરથી એ તાવીલીને ઉતારીને મુકવી અને તેના ઢાંકણાં ઉપર પણ ૫—૭ આતશના ગાંગરા મુકી થોડો વાર રેહેવા દેવો. પછે રકાબીમાં કાહાડી ખાધામાં લેવો. જો વખતપર તેમાં ઘી વધારે થયુ હોય તો તે નીતારી કાહાડાડવું. (જુઓ દોધીનો હલવો બનાવવાની બીજી રીત ના૦ ૫૦૨)

૬૧૨—પટેટાનો હલવો—જેમ ઉપર દોધીનો હલવો બનાવવાની (જુઓ ના૦ ૬૧૧) રીતછે તેજ પરમાણે એ હલવો પણ બનાવવો પણ એમાં ફરક એટલોજ કે દોધીને બદલે શારા મોહતા પટેટાને બાફી કાહાડી છોલી ચાનીમાં મશલી ઉપર પરમાણે પટેટાનો માવો બનાવી કપરામાં પોટલીબાંધી ઉપર પરમાણે એકશેર પટેટાના માવાએ ૩) શેર ખાંડ, રવો ૦। શેર, દુધનો માવો ૦।। શેર, ઘી ૧) શેર, અને થોરી બદામ, પસતાની શલેસ, એલચીદાણા વગેરે લઈ ઉપલી રીતે બનાવો.

૬૧૩—૬૧૪—રતાલુંકણ અથવા સકરકણનો હલવો—જેમ ઉપર દોધીનો હલવો બનાવવાની (જુઓ ના૦ ૬૧૧) રીત છે તેજ પરમાણે એ હલવો પણ બનાવવો. પણ એમાં ફરક એટલોજકે દોધીને બદલે શારા રતાલુંકન અથવા શકરકણને નરમ બાફી કાહાડી છોલી ચાંનીમાં નાખી મશલી ઉપર પરમાણે કણનો માવો બનાવી કપરામાં પોટલી બાંધી કોરડો કરી ઉપર પરમાણે ૧ શેર કણના માંવાએ ૩) શેર ખાંડ. રવો ૦। શેર, દુધનો માવો ૦।। શેર, ઘી ૧) શેર અને થોરી બદામ તથા પસતાની સલેસ, એલચીદાણા વગેરે લઇ ઉપલી રીતે બનાવવો. (જુઓ કણનો હલવો બનાવવાની બીજી રીત ના૦ ૩૯૫)

૬૧૫—ભુરા કોહોરાનો હલવો—જેમ ઉપર દોધીનો હલવો બનાવવાની (જુઓ ના૦ ૬૧૧) રીતછે તેજ પરમાણે બધો શામણ લઇ તેવીજ રીતે એને બાફી કાહાડીને બનાવવો. પણ ફરક એટલોજ

કે દાધીને બદલે ભુરૂ કોહોરૂં લેવું. કોહોરૂ કવરૂં નહી હોય તે ચાખી જોવું.

૬૧૬—કાંદા (પીઆજ)નો હલવો—જેમ ઉપર દાધીનો હલવો બનાવવાની રીતછે (જુઓ ના૦ ૬૧૧) તેજ પરમાણે બધો સામણ લઈ તેવીજ રીતે બનાવવો. પણ ફરક એટલોજકે દાધીને બદલે કાંદાને પાણીમાં નરમ બાફી કાહાંડી, દાબીને પાણી ખુબ નીચવીને કાહાડી નાખવું કે જેથી તે કાંદાનો જાહાજો વાશ મારે નહી. પછે ઉપર પરમાણે ચાનીમાં મશલી કપરાની અંદર મજબુત પોટલી બાંધી પાણી કાહાડી નાખી ઉપર પરમાણે દર એક શેર કાંદાના ગરે ૩) શેર ખાંડ રવો ૦। શેર, માવો ૦॥ શેર, ઘી ૧) શેર અને થોરી બદામ તથા પસતાની સલેસ, એલચીદાણા વગેરે લઇને ઉપલી રીતે બનાવવો.

૬૧૭—ગોસતનો હલવો બનાવવાની રીત—ગોસતનો બારીક છુંદેલો ખીમો ૧) શેર લેવો. પછે તેને પાણીમાં જરા ધોઇ કાહડવો. પછે એક તપીલીમાં એ ધોએલો ખીમો નાખી ચુહુલાપર મુકી ઉપર ઢાંકણું ઢાંકવું જ્યારે એ ખીમાનું પાણી બલે યાને ખીમો જરા તટરેકે ઉતારી પારવો. અને ધનો થંડો પડવા દેવો. પછે એક શોજા પથરના પાટા ઉપર એ તટરેલા ખીમા નાખી બારીક પીશવો. જેમ પીશવામાં મેહે નતલેશો તેમ વધારે શારૂં. પછે ૧) શેર ખીમાએ ૩) શેર શફેદ ખાંડ, ઘઉ નો રવો ૦। શેર, દુધનો માવો ૦॥ શેર, અને શોજુ ઘી ૧) શેર લેવું. પછે એ ખાંડનો એક તપીલીમાં શીરો બનાવી જુદો રાખો. તથા થોરી બદામ અને પસતાની છોલેલી બીજની સલેસ તથા ચારોલી, દરાખ અને એલચીદાણા લેવા' તારબાદ એક તપીલીમાં ઘી નાખી ચુહુલાપર મુકી તેમાં ખીમો નાખો જરા શેકવો, પછે તેમા રવો નાખી તેને પણ જરા શેકવો. પણ તેને ચમચે ફેરવ ફેરવ કરતા રેહેવું. પછે તેમાં માવો નાખી ચમચે કરી હીલવ હીલવ કરી જરા રતાશપર આવેકે પેલો ખાંડનો શીરો રેડવો તથા ૩) વાલ કેશર ને જરા પાણીમાં વાટી તે કેશરનું પાણી બદામ, દરાખ વગરે નાખી શારી પેઠે એકરશ કરીઆ કરવું. પછે તેને તપાશી જોવો અને જો એ હલવો ચમચ પર વલગે નહી અને રવા જેવો થાયકે ઉતારી ઉપર ગોલાબ છાંટવો પણ જો ચમચ પર વલગે અને ચીકણો જેવો હોયતો તેને ઘુંટ ઘુંટ કરીઆ કરવો. તઇઆર થાયકે તપીલીને ચુહુલા પરથી ઉતારી જરા ઈંગાર પર મુકવી અને તેના ઢાંકના પર પણ બે તરણ ગાંગરાં આતશના મુકવા. થોરો વાર રહીને રકાબીમાં કાહાડવો.

૬૧૮—મલાઈનો હલવો બનાવવાની રીત—તાજી મલાઇ જેમાં દુધ નહી હોય તેવી ઘણી કઠણ ०॥ શેર લેવી. ખાંડ ૧॥ શેર, માવો ૧॥ શેર, ઘઉંનો રવો નવટાંક, શેાજી ઘી ०॥ શેર, કેશર ૨) વાલ **શેારી બદામની છોલેલી બીજની તથા પશતાની ઝીણી કાપેલી સલેસ,** ચારોલી અને એલચીદાણા, થોરો ગોલાબ. પેહેલા ખાંડનો શીરો બનાવી જુદો રાખવો. પછે એક તપીલીમાં ઘી નાખી ચુહુલા પર મુકી ધરમ કરવું પછે તેમા મલાઇ નાખી ચમચે ફેરવ ફેરવ કરી જરા વાર રહીને ઘઉંનો રવો તેમાં નાખીને તેને ફેરવ ફેરવ કરીને જરા શેકવો. પછે માવો નાખી હીલવ હીલવ કરતાં રેહવું. જરા તઇઆર થવા આવે (શંભાલ રાખવીકે ઘણો લાલ નહી થઇજાય) ને તેમાં ખાંડનો શીરો નાખી કેશરને જરા પાણીમાં વાટી તે કેશરનું પાણી તથા બદામ દરાખ ચારોલીની સલેસ વગેરે નાખી મેલવીને ખુબ હીલવ હીલવ કરી ચમચપર લઇને તપાશવો, જો ચમચપર વલગે નહી ને રવાદાર થાયકે ઉતારવો પછે ઉપર ગોલાબ છાંટીને ઢાંકવો. પછે ચુહુલામાથી જરા ઈગાર બહાર કાહાડી તેની ઉપર એ તપીલી મુકી તેના ઢાંકણાપર તરણ ચાર આતશના ગાંગરા મુકવા થોરોવાર રહીને રકાબીમા કાહાડીને ખાવો,

૬૧૯—દુધ મલાઈનો ફાલુદો બનાવવાની રીત—०॥ તોલો ચીનાઇ ગાસ (જેને જેલી બનાવવાનું ગાશ કરીનેબી કહેછે) લઇ એક તપીલામાં નાખવું. પછે તેમા એક કપ ભરી પાણી રેડી ભીંજવી રાખવું. પછે તેને ચુહુલાપર મુકી ઉકલવા દેવું. જેઆરે ગાશ પાણીની સાથે મલીને એકરશ થાય કે ઉતારવું. પછે તાજુ દુધ ०॥ સેર અને મલાહી ०। શેર લઇ એક વાસણમાં નાખી ચુહુલાપર મુકીને ગરમ કરવી. પછે તેમાં પેલું ગાસનું પાણી રેડી મેલવી દઈ ०॥ શેર સફેદ ખાંડ નાખી મેલવી થોરોવાર ખુબ ઉકાલીને પછે કાચની ઊંદી રકાબીમાં રેડી દઈ હવામાં મુકવું. અને તેની ઉપર પસતાની તથા બદામની શલેશ નાખી જરા ગોલાબ છાંટવો. બંધાએને ખાધામાં લેવો. પણ થંડા પાણીના ખુમચામાં મુકશો તો જલદીથી બંધઈ જશે. પણ તેમાનું પાણી રકાબીમાં જાય નહી તેથી થોરૂં આધ્કું રાખવુ

૬૨૦—ઘઉંના દુધનો ફાલુદો—એક તપીલીમાં ઘઊંનુ દુધ ०। શેર, નાખી તેમાં ૧) શેર પાણી રેડી ભીજવવું. પછે તેમાં ખાંડ ०॥ શેર અને કેશર ૧॥ વાલ નાખી ચુહુલાપર મુકવું. પછે તેને ધુંટ ધુંટ કરીને ચેરવવું. જયારે એ દુધ ઘટ થાય કે ઉતારી તેમાં બે પઇસા ભાર ગોલાબ નાખી કાચની રકાબીઓ (શાશર) માં રેડવું

અને બદામની છોલેલી બીજની બબે ફાર કરી ઉપર નાખવી થંડુ પડે ને ખાધામાં લેવુ.

૬૨૧—હોલા અને શરબત (યાને |થંડો ફાલુદો)—૦। શેર ઘઊના દુધમાં ૦।। શેર પાણી રેડી ભીંજવીને ચુહુલાપર મુકી ઘુંટ ઘુંટ કરી ચેરવીને રાંધવું. જીયારે ઘણું ઘટ થાય કે ઉતારીને ઘણું થંડુ પડવા દેવું. પછે એક તાપીલીમાં થંડુ પાણી રેડી તેની ઉપર આંધરાની ચમચ ધરી, તે ચમચની ઉપર પેલું દુધ મુકી હાતે કરી મશલવું. જેથી તે ચમચના આંધરામાંથી (હોલા) દાણા પાણીમાં પડશે. તથા તુકમરીઆના બીઆં લાવી તેને ચુંટીને સોજા કરી તેને શોજા પાણીમાં નાખી ભીંજવી રાખવા. તીઆરબાદ જેટલા માણસોને વાસતે એ ફાલુદો બનાવવો હોય તે પરમાણે તમદેલો લઇ તેમાં થોરૂં થોરૂં શરબત તથા થોરૂં તાજું દુધ રેડવું, તથા તુકમરીઆના ભીંજવેલા થોરા બીયાં નાખી, પેલા ઘઊંના દુધના હોલાને પાણીમાંથી કાહાડી તેમાં થોરૂં નાખી બતાશા નાખી ચમચાથી હીલવ હીલવ કરી ડોહોવીને ભેળવી નાખીને પીઉ. એથી દીલમા થંડક થશે. પણ જો વધારે બનાવવું હોય તો પેલા ઘઊના દુધને ચમચપર નહીં મશલતાં ચાનીમાં નાખી મશલવું. જેથી પાણીના વાસણમાં તેના દાણા પરશે. જો નાકા જીણા હોશે તો જીણા (હોલા) દાણાં પરશે અને મોહોતા નાકા હોશે તો જાડા દાણા, પડશે.

૬૨૨—મું જફ્ર શીલો—શારા શોજા ઊંચા રાંધવાના જુના ચોખા ૦।। શેરને એક તાપીલીમાં નાખી સારીપેઠે પાણીથી ધોઇ નાખવા, પછે તેમાં ૧) શેર પાણી રેડી ચુહુલાપર મુકી જરા નરમ રાંધી કાહાડવા (યાદ રાખવુ કે તેમાં નીમખ નહી નાખવું) પછે એક તાપીલીમાં ૧।। શેર ખાંડનો શખત શીરો કરવો. પછે બદામની છોલેલી બીજ તથા પસતાની બીજની શલેશ, દરાખ, ચારોલી, મલીને બધુ ૦।। શેર ને આશરે લેવું, તથા ૩) વાલ કેશરને જર પાણીમાં વાટીને રાખવી. તથા ૨) ખાતા લીંબુનો રશ એક કાચની પેઆલીમાં જુદો કાહાડી રાખવો. તીઆરબાદ શીરાને ચુહુલાપર મુકી તેમાં પેલા રાંધેલા ચાવલ તથા બદામ, દરાખ, એલચીદાણા લીંબુનો રશ અને કેશર નાખી બધાને ચમચ કરી ફેરવ ફેરવ કરવું. પછે તેમાં ૧।। નવટાંક ઘી નાખી ચાવલ બધો શીરો પી રહે તાંહાં સુધી ફેરવ ફેરવ કરવું. પછે ચુહુલામાંથી થોડો ઇંગાર બાહાર કાહાડી તેની ઉપર તાપીલી મુકવી તથા ઢાંકણપર બે તરણ આતશના ગાંગરા મુકી થોરોવાર રહીને રકાબીમાં કાહાડીને ખાવો.

૬૨૩—હમીદા બદામના બનાવવાની રીત—ાા શેર બદામની બીજને ગરમ પાણીમાં નાખી છલતાં કાહાડી નાખવા. પછે તેને છુંડીને ખુબ બારીક કરવી. પછે ૧ાા શેર સફેદ ખાંડ, દુધનો માવો ાા શેર, ઘઊનો રવો નવટાંક, અને ઘી ૧ાા પાશેર લેવું. પેહેલાં ખાંડનો શકત શીરો કરવો. પછે એક તપીલીમાં ઘી નાખી ચુહુલાપર મુકી ગરમ થાય કે તેમાં રવો નાખી ચમચે ફેરવ ફેરવ કરી જરા શેકવો. પછે તેમાં છુંડેલી બદામ તથા માવો અને એલચીદાણા નાખી ફેરવ ફેરવ કરી જરા શેકીને તેમાં પેલી ખાંડની શકત ચાશણી (શીરો) રેડી દઈ તથા ૩) વાલ કેશરને જરા પાણીમાં વાટી એ કેશરનું પાણી પણ તેમાં નાખી બધાને શારીપેઠે ખુબ હીલવ હીલવ કરીને કઠણુ જેવો થાય કે થાલીમાં જરા ઘી લગાડી તેમાં નાખીને પાંથરો દેવું. થંડો પડે કે મેશુરની કાની કટકા કાપી કાહાડવા.

૬૨૪—દુધમાં ગોશતના પકવાનની વાની—ગોસત ૧) રતલ લઈ કાપી કટકા કરી પાણીથી જરા ધોઈ નાખવું. પછે તેમાં છુંડેલું આદુ લશણુનો જરા મશાલો અને જરા નીમખ નાખીને ગોસતને આથવું. પછે એક તપીલીમાં નવટાંક ઉપર ઘી નાખી તેમાં કાંદાનો વધાર કરી ગોશત નાખી ચમચ કરી તેમાં થોડું પાણી (ગોશત ફાતે તેટલું) રેડી ગોશતને ચેરવવું. જ્યારે ગોશત ચડીને ફાટવાપર આવે અને તેમાં જાહાજુ પાણી નહીં જણાય કે તેમાં ગરમ કીધેલું દુધ આશરે ાા શેર રેડવું. તથા તેમાં બદામની બીજની થોરી શલેશ નાખવી. પછે એ ગોશતની તપીલીને ઈંગાગપર રાખવી. એટલે દુધમાં તે ગોસત ચરશે. જ્યારે દુધ થોડું બલીને ઘાહારો જેવો જરાક રશ રેહેકે તેમાં એલચીદાણા તથા જાયફલ ભભરાવી રકાબીમાં કાહાડી તેબલપર મોકલવું.

૬૨૫—દુધમાં મરઘી—જેમ ઉપર દુધમાં ગોશત બનાવવાની રીતછે (જુઓ ના૦ ૬૨૪) તેજ પરમાણે એ વાની પણ બનાવવી પણ એમાં ફરક એટલોજ કે ગોસતને બદલે મરઘીનાં કટકા લેવા.

૬૨૬—બકરાનુ આખુ રોશત કીધેલું હલવાંન—બકરાનુ ઘણુ નાહાનું હલવાંન જેને કીડ કહેછે તે લઈ કપાવી તેની ઉપરની ચામડાની ખોલ કાહાડી નખાવી મુંડી સુધા આખું રાખવું (કટકા કરવા નહીં) તથા તેમાંથી કલેજી, હોજરી વગેરે બધો શામન કાહાડી નાખી તેના ખરીઆં કાપી કાહાડવા. પછે એ આખા હલવાનને શારીપેઠે અંદરથી તેમજ બહારથી ધોઈ નાખવું. પછે તેનૂ છરીથી કરી જરા જરા ચોખા અથવા કાપ મુકવા જે તેમાં નીમખ આદુ

વગેરે લાગે. પછે તેને છુંડેલું આદુ તથા નીમખ બધે લગાડીને એક ખુમચામાં મુકવું. પછે ૧ાાં શેર અથવા ૨) શેર કાંદાં તથા પટેટાને શમારી તેને ઊભા કાપી ઘીમાં લાલ તલી કાહાડવા. પછે તજ, એલચી લવંગ, વગેરે આખો ગરમ મશાલો આશરે તોલો ઉપર લઈ તેને છુંડીને પેલાં કાંદાના વરખમાં નાખી મેળવી દેવો. પછે ૦ાા શેર શાજુ દહી લઇ ૮ વાલ કેશર ને જરા પાણીમાં વાટી તે દહીમાં નાખીને મેલવી નાખવું. પછે પેલા તરેલા પટેટા અને કાંદાંનો તરેલો વરખ (થોરો કાંદો જુદો રેહેવા દેવો) તે હલવાનના પેટામાં ભરવો, તાર બાદ પેલો જુદો રાખેલો થોરો કાંદો તેની ઉપર બધે લગાડી ઉપર પેલુ કેશરનું દહી બધે ચોપરી દેવું. પછે તેને શુતલીથી મુંદી નાંટીઆ વગરે બરાબર બાંધવા. બાંધીને તે શુટલીના બે છેરા લાબાં રાખવા પણ તેના છેરા એવી રીતે બાંધવા કે એક છેરો હલવાનની ઉપર આવે અને એક છેરો નીચે રાખવો પછે તેને કકરતાં આશરે (૧) શેર ઉપર ઘીમાં એક પોહોરી તપીલીમાં તલવાને મુકવું. એક બાજુ તલાઈને લાલથાયકે એને પેલા શુતરીના છેરાથીજ પર ફેરવું. (ચમચે ફેરવવુ નહી) પછે એના ઢાકનાને ઘઉના આટાથી બીરીલવુ. કે તેમાની વરાર બાહાર જાય નહી. અને તલીએ તથા ઢાંકણાપર થોરો દગાર રાખી તેને ઘીમાંને ઘીમાંજ ચેરવવું. બલી નહી જાય તેની શંભાલ રાખવી. પછે કાહાડી રકાબીમાં એ હલવાન આખુ મુકી પાશે છરી કાંટાં મુકી તેબલપર મોકલવું. પણ એવી રોતનું હલવાન બનાવવાને શવારથી આદું તથા નીમખમાં આથી રાખવું. જોઇએતો જો હલવાન જરા મોહોતુ હોયતો ઘીમાં લાલ કરીઆ પછે તેમાં થોરૂ પાણી રેદીને ચેરવવું.

૬૨૭—**લવાબદાર તરકારી**—ગોશતનો બારીક ખીમો ૦ાા રતલ લઇ તેમાં મશાલો નાખી થોડોવાર આથી મુકવો. પછે તેમાં તાજુ એક ઇંડુ ભાંજીને નાખવું તથા થોરા ભુંજેલા ચણાની દાલનો આટો નાખી શારીપેઠે મેલવી દેવો. પછે એ બધા ખીમાના છ ભાગ કરવા. પછે એક ભાગ ખીમાનો લઇ તેના લાંબા (કેરાના જેવા) લવાબ વાલવા. પછે તેને પેનામાં કકરતા ઘીમાં તલી કાહાડવા, અને તેમાં જરાક પાણી રેડી ઢાંકીને ચેરવવા. તઇયાર થાય કે થોરા દહીમાં તરેલો કાંદો નાખી જરા કેશર નાખી મેળવી દઇને ઉપરથી તેની ઉપર બધે એ દહી ચોપરી થોડોવાર ઇંગારપર રાખી ઉતારવું પછે રકાબીમાં કાહાડી તેબલપર મોકલો.

૬૨૮—અદલાનું ગોસતની તરકારી યાને ઈંડામાં ગોસત—શારૂ ગોશત ૦॥ રતલ અને કારા ખુકા ૦॥ રતલ લેવા. એ બધાને જીણા જીણા બદામી કપાવા. પછે તેને ધોઈ કાહાડી તેમાં આદુ લસણ તથા મરચાંનો •છુંદેલો મસાલો અને નીમખ નાખી આથી મુકવું. તારબાદ ૧॥ નવટાંક ઘીમાં જરા ઓખરી કીધેલી એલચી, અને લવંગનો વઘાર કરી તેમાં ખુકા વગેરે નાખી ચમચ કરી થોડું પાણી રેડી ચરવા દેવું. પછે ખાતું દહીં ૦। શેરને એક કાંશી આમાં નાખી તેમાં કાંદાનો તરેલો વરખ થોરો નાખવો તથા ૨–૩ વાલ કેશરને જરા પાણીમાં વાટી તે દહીમાં નાખી મેલવીને જુદુ રાખવું પછે જીયારે ગોશત ચગી રેહેવાપર આવે અને તેમાં પાણી નહી હોય કે પેલું દહી ઉપરથી નાખી ચમચે કરી તરીએ ઉપર કરવું. પછે ૪–૫ કડણ બાફેલા ઇંડાંના કોટલા કાહાડી નાખી તે ઇંડાંના બબે કટકા કરી તે ગોસતમાં નાખી જરા ચમચ કરી ઇંગાર પર તાવીલીને થોરો વાર રેહેવા દેવી. એવી રીતની બનાવેલી પકવાનની વાનીને અદલો અથવા ઇંડાંમાં ગોશત કરીને કહેછે.

૬૨૯—દોધીનો દુલમો મુગલાઈ—લાંબું શુરતી દોધી લઈ તેના મુંદા તરફથી આશરે ૬ આંગલ લાંબો ગોલ એક કતકો કાપી કાહાડો. પછે છરીથી તે કટકાની અંદરનો ગર તથા બીઆ કોતરી કાહાડી તેની છાલ ઉભી છોલી કાહાડવી. પછે એ કોતરી કાહાડેલા ભાગમા ઘીમાં તરેલી બદામ, દરાખ, ચારોલી, પસતા ભગેરે ભરવું. પછે એક પોહોરી તાવીલીમાં આશરે ૦॥ શેર ઉપર ઘી નાખી તેમાં તજનો કટકો લવંગ અને એલચીને ઓખરા કરી ઘીમાં વઘાર કરી તેમાં પેલો બદામ દરાખ ભરેલો દોધીનો કટકો મુકી જરા અરધી ઓબલી પાણી છાંટી ઢાંકીને ઇંગાર પર રાખવું. જેથી દોધી ધીમાને ઘીમાં ચગીને લાલ થાશે. જોઇએતો તેમાં જરા ખાંડ નાખવી. પછે ઉતારીને રકાબીમાં કાહાડી ખાધામાં લેવું.

૬૩૦—ખુમારા બનાવવાની રીત—ઘઉંનો રવો ૧) શેર, મેંડો ૦। શેર, એ બેઉને એક ખુમચામાં નાખી ભેલી દેવો. પછે તેમા ૨) પઇશાનું ખમીર (એ ખમીર નાન બનાવનારાઓને તાંહાં વેચાતુ મલેછે) નાખી મેલવી પાણીથી મસલીને એ આટો બાંધેલો, પછે એ બાંધેલા આટાના બે ગોરા કરવા. અને તે એકેક ગોરાને જુદા જુદા બે કહરાઇમાં મુકવા. પછે તેને ઢાંકીને તડકાંમાં અથવા તાપ આગલ મુકવા કે જેથી તે આટાનું ખમીર ચહરીને ખુબ ખીલશે. • પછે જીયારે તેનું ખમીર ચગીને તે ગોરો સારી પેઠે ઉપશેલો થાયકે તે કહ

રાઈની બાજુએથી ફરતું ઘી ૦। શેરને આશરે રેડવું. પછે સગરીમા ખુબ કોલશાનો ઈંગાર પારી તેની ઉપર એ કહરાઈ મુકી તેમાં તરવા. જયારે નીચેનું પર લાલ થાયકે ફરવીને ઉપરથી જરા ઘી નાખી સારી પેઠે લાલ જેવા તલાઇને થાયકે ઉતારવું. એ પરમાણે બેઉ ગોરાને તલી કાહાડવા. પછે ૪) શેર તાજુ દુધ લાવી તેમાં ખાંડ નાખી મેલવીને એદુધના બે ભાગ કરીને તેમાં ઘીમાં તરેલા એક એક ખુમાશ મુકવો. જોઇએતો ઉપરથી મલાઇ મુકીને પછે ખાંધામાં લેવો. જો ઉપર કહેલા આટાનો અરધો ભાગ લઇને બનવશોતો થોડો ખરચ થશે.

૬૩૧—નરીએરનું કસતર—૦॥। શેર તાજુ ડોહેવલુ દુધ લઈ તેને ખુબ ઉકાલીને અરધા શેરને આશરે રહેકે ઉતારી ચમચે હીલવ હીલવ કરી ખુબ થંડુ પારવું તથા એક નરીએરનું દુધ કાહાડી છું-છાને નાખી દેવો. પછે એક કાંસીઆમાં તાજા ઈંડાં ભાંજીને દોહોવી નાખવા. પછે એ ઈંડાં તથા નરીએરનું દુધ પેલા થંડા પડેલા દુધમાં રેડી સારી પેઠે મેલવીને એક રશ કરવું અને મીઠાસને વાસને તેમાં ૧॥ પાશેર ખાંડ મેલવીને એક શેાજા વાસણમાં એ મેલવણી રેડી પદરખાને ભુંજવા મોકલવું. જો વધારે બનાવવું હોયતો ઉપર પરમાણે વધારે નરીએર, ઈંડાં તથા દુધ વધારે લેવું. યાદ રાખવુંકે નરીએરનું દુધ વગર પાણીએ કાહાડવું.

૨૧—ચટણી તથા સરકો.

૬૩૨—તામોટા અને આમલીની ચટણી—પાંકાં તામોટા ૧) રતલ, નવી આમલી ૧) રતલ, જરા શુકવેલું આદું ૧૦) તોલા, છુડેલા રાતા મરચાં ૫) તોલા, ખીસમીશ દરાખ ૧૦ તોલા, છોલેલું સુકું લસણ ૨॥ તોલા, ખાંડ ૧૦) તોલા, નીમખ ૨॥ તોલા, સરકો અરધી બાટલી. પેહેલા સરકામાં આમલીને ચોલી નાખી જરા ગરમ કરીને બીજા વાસણમાં ગારી કાહાડવું. પછે તામોટા, દરાખ, લસણ, નીમખ અને આદાને પાટા ઉપર બારીક પીશીને સરકામાં બધાને મેલવી દઇ ખાંડ નાખી શારી પેઠે મેલવીને પોહરા મોહરાની નાહાની નાહાની બાટલીઓમાં ભરી બુચ મારીને થંડી જગાપર મુકવી.

૬૩૩—તલની ચટણી—એક તેબલ ચમચો(મેહોતો) ભરીને સફેદ તલ લેવા. પછે તેને શેાજા કરી લોહોરીપર જરાં શેકી કાહાડવા. પછે તેને છુંડીને. તેમા લસણની છોલેલી કરી ૧), સમારેલા નાહાંલા અરધો

કાંદો, થોરી સમારેલી કોથમીર, બે તરણ લીલા મરચાં, જરા નીમખ નાખી પાટા ઉપર જેમ કારીનો મશાલો પીશીએચ, તેવી રીતે પીસવું. પણ પીસતી વખતે જરા આમલીનું દોહોરૂ (પાણી) નાખવું. પછે કાચના પેયાલામાં મુકવી. એ ચટણી જાહાજા દાહાડા રેહેતી નથી માટે ખપ જોગીજ બનાવવી.

૬૩૪—દીનર ચટણી—સારી વજણની એક કાચી કેરીને છોલીને ચીરીઆ કરવા. પછે તે ચીરીઆની જીણી જીણી કરચો (કચુંબર) કરવી. પછે તેમાં એક નાહાનો કાંદો અને ૩) લીલા મરચાને જીણા કાપીને નાખવા. પછે મેલવી દઇ રકાબીમાં મુકી તેબલપર ચાવલ શાથે મોકલવી. એમાં કેટલાંક લોકો સરકો નાખેછે પણ સરકો રેડવાની કઇ ગરજ નથી.

૬૩૫—કેરાંની ચટણી—એક ચમચો ચણાની દાલ તથા ૪) શુકા મરચાને વાટીને જરાક ઘીમાં તલી કાહાડવા. પછે વસઈ ગરા પીલી છાલના પાકાં ૪) કેરાંને પાણીમાં નરમ બાફી કાહાડવા. થંડા પડેકે છાલ છોલી કાહાડી ચણાની દાલ શાથે પાટા ઉપર બારીક પીશી નાખવા. પછે એક કાચના પેઆલામાં નાખી તેમાં એક ચમચો લીંબુનો રશ અથવા સરકો રેડી સારી પેઠે મેલવી દેવો. એ ચટણી ખાધા જોગીજ બનાવવી કારણ કે વધારે વખત રેહેવાથી બગડી જાયછે.

૬૩૬—કાશમીર ચટણી—છોલેલા આદુંની કાપેલી પટલી સલેસ (કાતરી) ૧) શેર, છોલેલું શુકું લસણ ૧) શેર, અંગુરી દરાખ ૨) શેર, લાલ શુકા મરચાં ૧) શેર, છુંદેલી આખી રાઇ ૦॥ શેર. એ બધાને એક પથરની ખાનીમાં છુંડી અથવા પાટા પર પીશીને મેલવી નાખવું, પછે ૫) શેર શેાજા સરકામાંથી થોડો સરકો લઇ તેમા ૧) શેર ગોર નાખી ભીંજવવો. તેઆર બાદ એ ભીંજવેલા ગોરમાં ઉપલી ચટણી નાખી સારી પેઠે મેલવી દઈ એક મોહોતી બરણીમાં ભરી ઉપરથી બાકી રહેલો સરકો રેડી દેવો. પછે એ બરણીને ૧૫) દાહાડા તડકામાં મુકવી ને થોડી ચટણી બનાવવી હોયતો ઉપર પરમાણે થોરો સામન લેવો.

૬૩૭—બેંગાલ ચટણી—છોલેલી કાચી કેરી અથવા શપરચંન ૧) રતલ, શુકા લાલ મરચાં ૧॥ રતલ, નવી રાતી આમલી થડીઆ કાહાડેલી. ૨) રતલ, શાકર ૧) રતલ, છોલેલું તાજું આદું ૧॥ રતલ છોલેલું શુકું લસણ ૦॥ રતલ, અંગુરી દરાખ ૧॥ રતલ, બારીક કરેલું નીમખ ૧) રતલ, શેાજો સરકો ૫) બાટલી. પેહેલા મરચાંને સરકાની અંદર ૧) કલાક શુધી ભીંજવી રાખવા. પછે બધાને સરકામાં મેલવી નાખી બાટલીઓમા ભરી મજબુત બુચ મારવા,

૬૩૮—તરેલાં કાંદાંની ચટણી—ા શેર શફેદ કાંદાં લઇ તેને છોલીને બારીક કાટરી કરી એક તપીલીમાં ા સેર ઘી નાખી તેમા કાંદાંને લાલ તલી કાહાડવેા. પછે તેમાંથી ઘી નીતારી કાહાડી કાંદાંને સુકેા જેવેા કરી એક કાચના પીયાલાંમાં, મુકેા. પછે એક મોહોટી ખાર ક લઈ તેમાંથી ઠડીઓ કાહાડી નાખી તેને બારીક છુંડી તેમાં જરા-ક નીમખ તથા ાા તોલેા સુકા મરચાંને વાટી ખારકની શાથે મેલવી દેવેા. પછે એ બધુ તરેલા કાંદાંમા નાખી સારી પેઠે મેલવી દેવેા. એટલે તરેલા કાંદાંની ચટણી થાશે. એ ચટણી જાહાજા દાહાડા રેહ તી નથી માટે ખાધા જોગીજ બનાવવી.

૬૩૯—કોઠની ચટણી—શારા પાકા મોહોતા કોઠ લઈ ભાંજીને તેનેા રાતેા ગર એક કાચની રકાબીમાં કાહાડવેા. પછે થેારૂ છોલેલું આદું, લીલી હલદ, થેારા મરચાં, થેારૂ જીરૂં તથા ધાણા અને લસ ણની છોલેલી કરી તથા જરા નીમખ લઈ બધાને ખાનીમાં અથવા પથરના પાતાં ઉપર બારીક પીશવું. પછે એ પીશેલા મશાલાને પેલા કોઠના ગરમાં નાખી તથા તેમાં થેારેા ગેાર નાખી બધાને સારી પેઠે મેલવી દેવેા. એ ચટણી ખાધા જોગીજ બનાવવી. કેમકે તે વધારે વખત રેહેઆથી બગડી તથા ફુગસ જાયછે.

૬૪૦—ખજુરની ચટણી—ાા શેર નવી આમલી, ાા શેર શારા ખજુર, ાા શેર છોલેલું આદું, ાા શેર કીશમીશ દરાખ, ાા શેર કાંદ: ા શેર સુકા લાલ મરચાં (બીઆ કાહાડી નાખવા.) રાતી ખાંડ ૪) ચમ ચા ભરીને, નીમખ ૧) ચમચેા. પેહેલા કાંદાં છોલી તથા ખજુરમાંથી ઠડીઆને કાહાડી નાખી એ બધા મસાલાની શાથે પાટા ઉપર થેારાં સર કાની શાથે બારીક પીશવું. બારીક પીશવા પછે ચારણામાં એ ચટણીને સારી પેઠે માલીશ કરી પોહોરા મોહોરાની કાચની બાટલીઓમાં ભરી મજબુત બુચ મારવેા. થેાડા દાહાડામાં ખાધા લાયક થશે.

૬૪૧—બેાલારમ ચટણી—બીસમીસ દરાખ ૩) રતલ, નવી આમલી ૩) રતલ, આદું ૩) રતલ, કાચી કેરી ૪—૫ નંગ, નીમ ખ ૩) ચમચા. પેહેલા એ બધી ચીજોને સમારી ઠરીઆ કાહાડી નાખીને સાફ કરવી. પછે તેને ખાંનીમાં છુંડવી. છુંડતી વખતે તેમાં થેારેા થેારેા સરકેા રેડતાં જઇને છુંડવી. બધેા મલીને ૧ાા બાટલી સરકેા લેવેા. પછે તેને ગારી કાહાડી બાટલીઓમાં ભરી મજબુત બુચ મારવેા. એ ચટણી ૧૫ દાહાડામાં તઈઆર થશે. જો થેારી બનાવવી હેાયતેા ઉપર પરમાણે થેારેા શામણ લેવેા.

૬૪૨—ફુદણાની ચટણી—ફુદણાના લીલા પાતરાં ૦ાા રતલ, લાલ મરચાં ૨ાા તોલા, નીમખ નવટાંક, છોલેલી લસણની ૧૨ કરી, કાંદાં ૨) તોલા. એ સઘલાને લાકડાની ખાનીમાં બારીક છુંડવો. છુંડતી વખતે તેમાં થોરો થોરો કરીને ૦ા પેંટ સરકો રેડવો. પછે તેને મેલવી દઇ બીજો અરધી પેંટ ગરમ કાધેલો સરકો તેમાં ઉપરથી રેડવો. થંડી પડેને પોહોરા મોહોરાની બાટલીઓમાં ભરી મજબુત બુચ મારવો.

૬૪૩—પેરની ચટણી—શારા પાકાં નરમ પેર લેવા. પછે તેને છોલીને તેનો ગર લેવો. પછે તે પેરના શુમાર પરમાણે થોરૂ છોલેલું આદું, ખીશમીશ દરાખ, મરચાં, રાંતી ખાંડ, જરા જીરૂ તથા ધાણા, લસણની કરી, જગ નવી આમલી અને નીમખ લઈ બધાને પાટા ઉપર બારીક પીશવું. પછે મેલવીને કાચના પેઆલામાં મુકી થોરો સરકો તેમાં રેડીને બધાને સારી પેઠે મેલવી નાખવી. એ ચટણી ખાધા જોગીજ બનાવવી. કેમકે વધુ વખત રેહેવાથી બગડી જાયછે.

૬૪૪—લસણનો સરકો—૨ બાટલી શારા શફેદ વાઇનના સરકામાં ૧ આઉસ છોલેલું લસણ તથા ૧ જાયફલના નાહના કટકા કરી નાખવા. પછે તેને ૧૫ દાહાડા રાખીને ગારી કાહાડી બાટલીમાં ભરીને બુચ મારવો. ફ્રેંચ લોકો આએ સરકાને ઘણો વખાણેછે. એ સરકો કેટલીક જાતના પકવાનો ઉપર છાંટવાંમાં આવેછે.

૬૪૫—મરચાંનો સરકો—૩ બાટલી શારા શરકામાં ૦ાાા શેર તાજા મરચાં નાખી એક વાસણમાં રેડી ચુહુલા ઉપર મુકીને ગરમ કરવો. પછે મજબુત બુચ વાલા વાસણમાં રેડી થંડી જગા ઉપર મુકી રાખવો. એક મહીનામાં સરકો વાપડવા લાંયક થશે. એ સરકો કેટલીક જાતના પકવાનોની વાની ઉપર છાંટવામાં આવેછે. જારે તહમે સરકામાંથી ૧ પેંટ કાહાડોતો તેના બદલામાં શાધારણ સરકાની બે અથવા તરણ પેંટ તેમાં નામશોતો સરકો ઘણોં શુધરતો જશે. અને ઘણું શુધી બગડશે નહી.

૬૪૬—આંરજની છાલનો સરકો—૨ાા તોલા આંરજની છાલ ને અરધી બાટલી શારા સરકામા નાખીને ૧૪ દાહાડા શુધી ઢાંકીને રેહેવા દેવો. પછે તેને ગાલી કાહાડી બીજી બાટલીમાં ભરીને મજબુત બુચ મારવો. એ સરકો કેટલીક જાતનાં પકવાનોની વાની ઉપર છાંટવાથી આરંજનો વાશ નીકલેછે.

૬૪૭—ફુદણાનો સરકો—એક પોહોલા મોહોડાની બાટલીમાં તાજા ફુદણાના પાતરા આશરે ૫) તોલા નાખી ઉપરથી અરધી બા-

ટલી શારો સરકો રેડીને ૧૪ દાહાડા શુધી ઢાંકીને રેહેવા દેવો. પણ દર રોજ બાટલીને હીલવયા કરવી. પછે ગાલી કાહાડી બીજી બાટલીમાં રેડી મજબુત બુચ મારવો. એ સરકો કેટલીક જાતના પકવાનોની વાની ઉપર છાંતવામાં આવેછે. જેથી કુદણાનો વાસ નીકલેછે.

૬૪૮—ખુશબોદાર ફુલનો સરકો— કોઈબી જાતનો ફુલનોં સરકો બનાવવો હોય જેવાકે—ગોલાબના ફુલ, મોગરા, ચંપેલી વગેરે તો એ ફુલમાંથી ૫) તોલા શુકા ફુલો લઇને એક બાટલીમાં નાખવા. પછે તેની ઉપર અરધી બાટલી શારો સરકો રેડી બુચ મારી ૮ દાહાડા સુધી રેહેવા દેવું. તારબાદ તેને નીચવીને ગારી લેવું. જો એથી પણ ફુલનો વાશ નહી આવતો હોયતો બીજા તાજા ફુલ તેમાં નાખીને રેહેવા દેવો. **બીજુ**—જો કોઇબી જાતના ફુલના તેલના ૧૫ થી ૨૦ ટીપા સરકામાં નાખીઆ હોયતો એથી પણ શારો વાશ આવશે. એવી રીતનો બનાવેલો સરકો કેટલીક જાતના પકવાનોની વાની ઉપર છાંટવામાં આવેછે, જેથી જે ફુલનો સરકો બનાવેલો હોશે તેનો વાશ નીકરશે.

૬૪૯—શેલરીનો સરકો—૨ા તોલા શેલરીના બીયાને બાટલીમાં નાખીને ઉપરથી અરધી બાટલી સરકો રેડી બુચ મારવો. પછે ગારીને બીજી બાટલીમાં ભરી મજબુત બુચ મારવો. એ સરકો કેટલીક જાતના પકવાનોની વાની બનાવવાના કામમા આવેછે.

૬૫૦—તાડીનો સરકો—ખજુરીની તાડીને થોડા દાહાડા ખુબ તડકામાં રેહેવા દેવી, જેથી તાડીનો સરકો થશે.

૬૫૧—ગાજરનો સરકો—એક કાચની બરણીમાં ૦। શેર શારા ગાજરની કાટરી કરી નાખવી. અને તેમાં ૨ બાટલી સરકો રેડી તથા થોરૂ છુંડેલું જાયફલ નાખી ઢાંકી રેહવા દેવો. થોડા કલાક રહીને વાપરવામાં લેવો. એ સરકો પકવાનોમાં છાંટવાંથી ગાજરના જેવો વાશ આવશે.

૬૫૨—કરી પાઉદરનો સરકો—૦ાા રતલ કરી પાઉદર (કારીનો સુકો મસાલો) ને ૧) ગીયાલન સારા સરકામાં નાખી ૮) દાહાડા ચુહુલાની ગરમ જગાપર રાખીને પછે ગારી કાહાડી બાટલીઓ ભરવી.

૬૫૩—રાઝબરી સરકો—સારા પાકા રાઝબરીને છુંડીને ૩) પેંટ સફેદ વાઇનના સરકામાં ૩) દાહાડા સુધી ભીંજવી રાખવા. પછે તેને ચોલીને ગારી લેવું. પછે તેમાં દર એક પેંટે એક રતલ શફેદ ખાંડ નાખવી. પછે તેને ઉકાલીને થંડુ પારવું. પછે તરત બાટલીમાં ભરી મજબુત બુચ મારવો.

૬૫૪—લીંબુંના રશને લાંબી મુદત શુધી રાખવાનીરીત— કેટલીક વખત લીંબુ નહી મલતા હોયતો હાવી રીતનો બના વેલો રશ જ્યારે જોઇએ તયારે લીંબુની ગરજ સારેછે. જોઇએ એટલાં ખાંટાં રશદાર લીંબું લઇ કાપીને તેનો કાચના વાસણમાં રશ કાહાડવો. પછે તે રશને મલમલના કપરામાં ગારી કાહાડવો. તારબાદ અરધા આંઉસ અથવા આંઉસ વાલી નાહાની શેાજી સીસીઓમાં એ રશ ભરવો. પણ સીસીને મોહોરા શુધી ભરવી નહી જરા અધુરી રાખવી. પછે તે સીસીમાં ભરેલા રશની ઉપર એક તી ઇસપુન ભરીને મીઠું તેલ નામી તરત મજબુત બુચ મારી થંડી જગા પર સીસીઓને ઉભી મુકી રાખવી. જાહારે સીસીમાંથી રશને કાહાડવો હોય તયારે એક સલીને છેરે રૂ વીતાલી સીસીમાં બોરીને ઉપર ઉપરથી પેલું તેલ કાહાડી નાખવું. પછે તે રશને વાપરવામાં લેવો પણ એ સીસી ઉંગારેલો રશ જાહાજા દાહાડા સીસીમાં રહેઆથી બગડી જાયછે.

૨૨—પાક અથવા વસાણું.

૬૫૫—સુવા પાક શેાજે બનાવવાની ગીત— જુદા જુદા ધણીઓ જુદી જુદી રીતે સુવાપાક બનાવેછે પણ આ રીત સારીછે. એઠલ જે એ સુવાપાકના વશાણાની વીગત આપીછે તે સરવે વસાણાને લોહોડાની ખલમાં છુંડી બારીક ભુકી થાયકે મલમલના કપરામાંથી ચારી કાહાડવું. દરેક વસાણા જુદા જુદા છુંડી તેનો સરવે કશ મેડા જેવી ભુકીમાં કાહાડી લેવો. ફરી ફરી બે તરણ વખત છુંડવાથી તેનો કશ નીકલશે. પછે એ છુંડેલા વસાંણાને એક બીજામાં મેલી નાખવા. દરાખ, બદામ ચારોલીને જુદી રાખવી. બદામના તથા પસતાના મગજને ગરમ પાણીમાં નાખી છલતાં કાહાડી નાખવા. પછે એ બેઉને છુંડીને માવા જેવી બારીક ભુકી કરી ઘીમાં શેહેજ તલી કાહાડવી. જોઇએતો બદામને છુંડવાને બદલે તેની સલેસ તથા પસતાની સલેસ કરી દરાખ શાથે ઘીમાં તલીને મેલવવું. પછે ઘઉનું દુધ તથા ગુંદરને જુદુ જુદુ ઘીમાં તલી કકરેાકમાં બારીક વાટીને મેલવવું. તેમજ ગોખરૂ તથા સીગોરાની મેડા જેવી ભુકી કરીને એક જુદી તપીલીમાં શેહેજ ઘીની અંદર ભુંજી કાહાડવી, પણ ભુંજતી વખતે તેમાં ચમચ ફેરવ ફેરવ કરી સેહેજ લાલ થાયકે ઉતારી પારવું, બલે નહી તેની સંભાલ રાખવી. એ પરમાણે દરએક બાબદ જુદી જુદી તઇઆર કરી•રાખવી. પછે સુવાને ભરડી ભુસુ ઉરાડી નાખી તેના તાંદરાં જુદા કાહાડી

લેવા. પછે એથલ જે ભેસનું દુધ ાા મણ લખેલુછે તે દુધ માએ અને ઉભાય નહી તેવું મોહોતું કલઇનું એક તપીલું લઇ તેમાં બધું દુધ રેડી દઇને ચુહુલે ચહરાવવું. દુધ ગરમ થાયકે પેલા સુવાના તાંદ ગંને પાણીથી ધોઈને તેમાં નાખી ગુંઠીઆં કરવું. જેઆરે ઘટ રાબડી જેવું થવા આવેકે તે વખતે ગોખરૂં તથા સીંગોરાની ભુકી કે જે ઘીમાં ભુંજીને તઈઆર રાખેલી હોય તે એમાં નાખી મેલવી દેવી. ઘુંટતી વખતે કરછીની સાથે ચમચ અથવા તવાથો પકરોને ઘુંટ ઘુંટ કરતાં રેહેવું. દુધમાં ગાંઠ બંધાઇ નહી જાય તેની સંભાલ રાખવી. તેમજ એ વખતે નીચે બલતું નહી પણ સારા ઇંગાર રાખવા અને તલીએ દાઝે નહી તેની તપાસ રાખવી. ગમેતો બે ચાર વખત તપીલીને ચુહુલાપરથી એથલ ઉતારી થંડું પડેને વરી ચુહુલે મુકવું. પણ એથલ ઉતારીઆ પછીબી ફેરવ ફેરવ કરીઆ કરવું. માવો તઇઆર થાય તયાં સુધી હાત રાખીઆ વગર ઘુંટીઆજ કરવું. કઠણ માવો થાયકે ચુહુલા પરથી ઉતારી કડરોકમાં નાખી થંડો પાડવો, જયારે થંડો પડેકે હાતે કરી ચોલી નાખી ભુકો કરવો. પછે તેમાં બાકીના બધા વસાણાનો ભુકો નાખી મેલવી દેવો. બદામ, દરાખ તરેલો ગુંદર, ગઉનું દુધ વગેરે જે કઇ હોય તે બધું તેમાં નાખી દઈને એક રશ કરવું. પછે એક તપીલામાં ઘી ખાંડની ચાશણી કરવી. ચાશણી તઈઆર થાયકે ચુહુલા પરથી તપીલું એથે ઊતારી ચમચ કરતાં જવું અને પેલી કડરોકમાનો ભુકો થોરો થોરો તેમાં નાખતા જવું. એવી રીતે બધો ભુકો મેલવી એક રશ કરી તે તપીલાને પાછું ચુહુલા પર મુકવું. એ વખતે તલીએ બલતું કરવું નહી પણ નીચે ઇગાર રાખી ૫—૧૦ મીનીટ ગુંઠી એક રશ કરી ઉતારવું. એટલે સુવા પાક થએો. ઉતારતી વખતે તપાસ રાખવીકે ચાશમાં પાણીનો ભાગ રેહવો નહી જોઇએ તેમજ કઠણ પણ થવું નહી જોઈએ. જોકે આવી રીતથી સુવાપાક બનાવવાને મેહેનતછે પણ તેથી કંતાલવું નહી. તેમજ જોઇએતો દુધનો માવો ફકત સુવાના તાંદરાં નાખીને બનાવો અને ગોખરૂં તથા સીંગોરા છે તે માવાંમાં મેલવીઆ વગર વાપરવા. માતર મેહેનત ઓછી કરવી હોયતોજ એવી રીતે કરવું, નહીતોકે ઉપલીજ રીતે માવો બનાવવો. હવે એ શુવાપાક બનાવવામાં શું શું સામણ આવેછે તે જાણવો હોય તેની વીગત:—ભેંસ અથવા ગાયનું તાજું દોહેલું દુધ ૧૫ થી ૨૦ શેર સુધી, શોંજા સુવા ૧ાા રતલ, શીંગોરા ાા રતલ, બાવલનો ગુંદર ા રતલ, સુંઠ (વગર રેશાની) ા રતલ, બદામની બીજ ૧) રતલ

પસતાની બીજ ૦। રતલ, બીસમીસ દરાખ ૦। રતલ, કમરકાકરો ૦।। રતલ, સોજી ચારોલી ૦। રતલ, ગોખરૂં ૦। રતલ, ધોલી મુશલી ૨) પઇશા ભાર, કાલી મુશલી ૨) પઇશા ભાર, વાયવરંગ ૨) પઇશા ભાર, પીપલી મુલના ગાંઠ ૪) પઇશા ભાર, વાય કુંમરૂં ૨) પઇશા ભાર, પીપર ૨) પઇશા ભાર, સફેદ મરી ૨) પઇશા ભાર, જાયફલ ૨ પઇશા ભાર. લવંગ ૦। તોલો, દોધીના મગજ ૨) પઇશા ભાર, કોહોરાના મગજ ૨) પઇશા ભાર, કાકરીના મગજ ૨) પઇશા ભાર, ખરબુચાના મગજ ૨) પઇશા ભાર, શોજુ ધી આશરે ૬ રતલ શફેદ ખાંડ આશરે ૮) રતલ. પણ જો કોઇને થોરો બનાવવો હોયતો ઉપર પરમાણે થોરો સામન લેવો અને જેટલો સામન લેવો તેટલાનુ સામનુ વજણ તથા દુધના માવાનું પણ વજણ કાહાડીને બધાનું એકંદર શામતું વજણ ગણવું. પછે દર ૧) રતલે ૦।। રતલ ધી તથા ૦।। રતલ ખાંડ લેવી યાને ૧ શેરે ૦।। શેર ખાંડ લેવી. અને ૦।। શેર ધી લેવું. એ પરમાણે જેટલા રતલ અથવા શેર વજણ થાય તે હીશાબે ધી ખાંડ લેવું. ઉપર કહેલો સામન રતલના વજણમાં આપેલાછે તે શવા શેરનો રતલ ગણવો.

૫૫૬—મેથી પાક સોજે બનાવવાની રીત—એટલે જે મેથી પાક બનાવવાના વસાણાની વીગત આપીછે તે સરવે વસાણાને લોઢાની ખલમાં છુંડી બારીક ભુકી થાયકે મલમલના કપરામાંથી ચારી કાહાડવું. દરેક વસાણા જુદા જુદા છુંડી તેનો સરવે કશ મેડા જેવી ભુકીમાં કાહાડી લેવો. ફરી ફરી બે તરણ વાર છુંડવાથી તેનો કશ નીકલશે. પછે એછુંડેલા વસાણાના ભુકાને એક બીજામાં ભેલી નાખવો તથા સુવાને ભરડી તેનું ભુશું ઉરાડી નાખી માતર તેના તાંદરા જુદા કાહાડી લેવા, પછે એક કલઇના તપીલામાં આશરે ૧૦) શેર તાજુ ડોહોવેલું દુધ રેડી ગરમ કરવું, ગરમ થાયકે પેલા સુવાના તાંદરાને ધોઇને દુધમાં નાખી ખુબ ધુંટીઆ કરવું (યાને તે દુધનો માવો બનાવવો.) એ માવો બનાવતી વખતે ચુહુલા આગલથી કેથે જવું નહી કેમકે વખતપર દુધ ઉભરાઇને ધોલાઇ જશે. જયારે માવો તઇઆર થાયકે ચુહુલા પરથી તપીલાને ઉતારી પારી એક કઠરોકમાં નાખી થંડો પરવા દેવો. પછે તેને હાતે કરી ચોલી નાખીને ભુકો કરવો. મેથીને દલીને બારીક મેડા જેવી કરવી, તથા બદામ પસતાને ગરમ પાણીમાં નાખી છલના કાહાડીને તેની જીણી જીણી સલેસ કરી ધીમાં તલી કાહાડવી, ચારોલી તથા દરાખને પણ જુદી જુદી તલી કાહાડવી. ગુંદર તથા ધઉના દુધને જુદુ જુદુ તલી કાહાડી

બારીક ભુકો કરવો. પછે મેથીના દરેલા ભુકામાં આશરે ૨) પઇશા ભાર ઘી નાખી અરમોટીને કહડાઇમાં શેહેજ ઘીમાં ભુંજી કાહાડીને પેલા ગુંદર તથા ધઉના દુધમાં મેલી દુધને માવાની કઠરોકમાં નાખી એકરશ કરવું. તથા અશારીઆને પણ ઘીમાં જુદા તલી કાહાડી તે માવામાં નાખવો. ખારક તથા કોપરાંના જીણા જીણા કટકા કરી અથવા શેહેજ બારીક છુંડીને ઘીમાં તલી કાહાડી માવામાં નાખી મેલવી દેવો. પછે એક નાહાલી તપીલીમાં આશરે ૧ શેર અથવા ૧॥ શેર ગાય અથવા ભેંશનું તાજુ દુધ રેડી ચુહુલાપર મુકી ખુબ ઉકાલીને તે દુધનો પોણો ભાગ રહેકે ઉતારીને થંડુ પરવા દેવું. પણ તે દુધમાં પોપરો બંધાવા દેવો નહી. જવારે દુધ થંડુ પડેકે શાલમનો બારીક છુંડેલો ભુકો ચમટી ચમટી નાખી દુધમાં મેલવતા જવું. એ પરમાણે સાલમનો બધો ભુકો નાખી સારીપેઠે ધુંટી મેલવીને તે તપીલીને પાછી ચુહુલાપર મુકી ધુંટીઆ કરવુ. તેમાં ગાંઠ બંધાય નહી તેમજ માવા જેવી સાલમ થાયકે ઉતારી પેલી કઠરોકમાં નાખી બધાને સારીપેઠે મેલવી એકરશ કરવું. પછે બાકીના બધા વસાણાના છુડેલા ભુકાને એક બીજામાં મેલી દઇ પેલી માવાની કઠરોકમાં નાખી બધાને શારીપેઠે મેલવીને એકરશ કરવું તથા સીગોરા તથા ગોખરૂના ભુકાને પણ તેમાં નાખી મેલવી દેવું. તાર બાદ એક તપીલામાં ખાંડનો ચાશ કરી ગારી કાહાડી જેટલું ઘી તરતાં વધીપુ હોય તે બધુ એ ચાશમાં નાખી ઘી ખાંડની જરા કઠણ ચાશણી લાવી કઠરોકમાંના તઇઆર કરી રાખેલા ભુકાને ચાશનુ તપીલુ ચુહુલાપરથી એથે ઉતારી તેમાં થોરો થોરો ભુકો નાખતાં જઈ ચમચે કરી મેલવતાં જવું. એ પરમાણે બધો ભુકો સારીપેઠે મેલવી ચુહુલાપર પાછુ તપીલું મુકી નીચે ઇંગાર રાખી પાંચ દશ મીનીટ સુધી ધુંટ ધુંટ કરી જેઆરે તેમાનુ ઘી તરતું થાયકે ઉતારવું પછે સોજી કઠરોકમાં અથવા કલઇના ખુમચામાં એ મેલવણી નાખી બધી તરફથી સરખું પોહોરૂ કરી પેલી જુદી કાહારી ગખેલા બદામ દરાંખની સલેસ ભભરાવીને ઉપર એક રકાબી સરખી ફેરવી કે બધી તરફથી એક શરખું જારૂં પર થાય. પછે હવાવાલી જગા પર મુકી એક રાત થરવા દેવો. થરે કે કટકા કાપી કાહાડવા એતલે મેથી પાક થએા. ઉપર જે સાલમનાં ભુકાને દુધમાં પાકવવા કહેલુંછે તેનું કારણ એજકે સાલમ કાચી રહે નહી. પણ કેટલાક બનાવનારા ઓ એવી રીતે સાલમને દુધમાં ચેરવવાની કરાકુટ કરવાને લીધે સાલમના ભુકા શાથે મેલી નાખેછે તેમ નહી કરવું. કારણકે એથી

સાલમ કાચી રહેછે. એ મઠીપાક બનાવવાને વાશતે કેટલો સામણુ લેવો તેની વીગત એછેકે—ભેંશનું દુધ ૧૦) શેર, સુવાં ૦॥। રતલ, માખણનું શાજુ ધી ૬) રતલ. ખાંડ ૮) રતલ, મેથી ૦॥। ટીપરી અથવા જોઇએતો તીપરી લેવી, સીંગોરા ૦॥। રતલ, બાવલનો ગુંદર ॥ રતલ, ઘઉનું દુધ ૧ રતલ, બદામની બીજ ૦॥ રતલ, ચારોલી ૦। રતલ, પસતાનું મગજ ૦। રતલ, દરાખ ૦। રતલ, ખસારીઓ ૦। શેર, ખારક ૦। શેર, સુકા કોપરાની વાટી (ખોર નહી હોય) ૦। શેર, ખશખશ ૨॥ નવટાંક. પંજાબી સાલમ ૪ પઇશા ભાર, ગોખરૂ ૦। રતલ, સુંઠ (વગર રેશાની) ૦। રતલ, કમર કાકરી ૦॥ રતલ, પીપરી મુલના ગાંઠ ૩) પઇશા ભાર, પીપર ૨) પઇશા ભાર, તજ ૧) પઇશા ભાર, સફેદ મરી ૨) પઇશા ભાર, ધોલી મુસલી ૩) પઇશા ભાર કાલી મુશલી ૩) પઇશા ભાર, એલચી ૨) પઇશા ભાર, જાયફલ ૨) પઇશા ભાર, જાવંતરી ૧) પઇશા ભાર, દોખીનું મગજ ૨) પઇશા ભાર, ખરબુચાનુ મગજ ૨) પઇશા ભાર, કાકરીનું મગજ ૨) પઇશા ભાર, કોહોરાનુ મગજ ૨) પઇશા ભાર. જો કોઇને એ મઠીપાક થોરો બનાવવો હોયતો ઉપર પરમાણે થોરો સામણ લેવો. અને જેટલો સામણુ લેવો તેટલાનુ સામતું વજણ તથા દુધના માવાનુ પણુ વજણ કાહાડીને બધાનું એકંદર સામતું વજણ ગણવું. પછે દર એક રતલે ધી ૦॥। રતલ તથા ખાંડ ૦॥। રતલ લેવી.યાને એક શેરે ૦॥। શેર ખાંડ તથા ૦॥। શેર ધી લેવું. એ પરમાણે જેટલા રતલ અથવા શેર વજણ થાય તે પરમાણે ધી, ખાંડ લેવું. ઉપર પરમાણે સામણ રતલના વજણુમાં કહેલાછે તે શવા શેરનો એક રતલ ગણવો,

૬૫૭—ભરૂચી પાક બનાવવાની રીત—શારા ઘઉ ધોઇને તેને દલીને તેનો મેડા તથા રવો જુદો કાહાડવો, અને તેમાંથી ૦॥ રતલ મેડા અને ૦॥ રતલ રવો બેઉ શરખે ભાગે લઇ એક બીજામાં મેલી નાખવો. પછે શાજું ૧॥ શેર ધી, શાકરીઆ ખાંડ ૧॥। શેર, બદામની બીજ ૦॥ શેર, દરાખ ૧॥ પાશેર લેવી. બદામ દરાખને ધીમાં તલી કાહાડવી. જોઇએતો સલેસ કરીને તલી કાહાડો અને બદામને ઝુંડી માવા જેવી કરીને ધીમા ભુંજી કાહાડવી. તારબાદ તપીલીમાં ધી નાખી ચુહુલા પર ગરમ કરવું. અને ધી કકરેકે પેલો મેડા શાથ મેલેલો રવો એમાં નાખી ચમચે તરીએ ઉપર કરી એ આટાને ધીમાં ભુંજવો. બલતું કરવું નહી પણ ઇંગારપર તપીલું રાખવું. એ આટાને ઘણો લાલ થવા દેવો નહી. તેમજ તલીએ બલે નહી તેની તપાસ રાખવી. જયારે તેમાંથી શોહોરમ નીકલે કે તેમા ખાંડ ના-

ખવી અને કરછી તથા ચમચ બેઉ શાથે લઈ ગુંટીને એક રશ કર વું અને તેમાં બદામ દરાખ તથા ાા તોલો બેખશ ફીધેલા એલ ચીદાણા નાખી બધાને મેલવી બે ચાર મીનીટ ગુંટીને હેથે ઉતારવું પછે કલઇના ખુમચામાં શેહેજ ઘી લગાડી તેમાં એ મેલવની નાખી ચમચે પોહોરૂ કરી ઠરવા દેવો. પછે છરીથી ઉપર કાપા પારી બીજે દાહાડે એ કાપમાંથી કટકા કાહાડી બરણીમાં ભરવા.

૬૫૮—સુંઠની રાબડી બનાવવાની રીત—આએ એઠલ કહેલા સામણ ખપ પરમાંણે વધતો ઓછો લઇ છુંડીને એક સીસીમાં ભરી રાખવો અને જેઆરે જોઇએ તયારે એમાંથી થોરી થોરી ભુકી લઇને રાબડી બનાવવી—સુઠ ૫) તોલા, પીપરી મુલના ગાંઠ ૦ાા તોલો, ઘોલી મુશલી ૦ાા તોલો. (યાદ રાખવું કે એમાં બે તરણ જાતના મગજના બી પણ નાખેછે અને તે નાખવાં હોયતો દરએક જાતના બી અરધો અરધો તોલો લેવો) ઉપર કહેલા બધા વશાણા (શામન) ને જુદા જુદા બારીક છુંડી કપરછાંડ કરીને શાતે મેલી દેઇ મજ બુત બુચની બીલારની બાતલીમાં ભરી રાખવો. હવે જો ફકત એક માણસને વાશતે એક કપ ભરી રાબડી કરવી હોયતો પેલી ભુકીમાંથી તોલીને આશરે બેઆની ભાર લેવી. પછે એક તોલો બદામની બીજ લઇને ગરમ પાણીમાં નાખી છલતા કાહાડી નખવા, પછે તેને શોજી ખાનીમાં છુંડવી તથા તેમાં ખશખશ ૦। તોલો નાખી છુંડીને બારીક માવા જેવી ભુકી કરવી. આશરે ૨) તોલા ઘઉનું દુધ તથા ૩ તોલા શાકરીઆ ખાંડ ને એક ચાહેનું મોહોતું કપ ભરીને થંડા પાણીમાં ભીંજવી રાખવું. પછે એક તપીલીને ચુહુલા પર મુકી તેમાં એક ચમચો શોજુ ઘી નાખી કકરાવીને તેમાં પેલી સુંઠની તોલેલી બેઆની ભાર ભુકી તથા પેલી છુંડેલી બદામ ખશખશ શાથે નાખી ઈંગાર પર ભુંજવી ચમચે ફેરવ ફેરવ કરી લાલ થાયકે તેમાં પેલુ ભીંજવી રાખેલું ખાંડ શાથનું દુધ પાણી શુધા રેડી દઇ ઘુંટ ઘુંટ કરીઆ કરવું, શારો કકરો પરે અને બધુમલીને એકરશ થાયકે ઉતા રી પારવું. પછે જરા કુકુ જેવું થાયકે શેહેતું શેહેતું પીધામા લેવું,

૬૫૯—ઈંડાં પાક સોજે બનાવવાની રીત—જેટલાં ઈંડાને ઈંડાંપાક બનાવવો હોય તેટલાં મરઘીનાં તાજા ઈંડાં લેવા. આએ હેઠલ આપેલા ઈંડાંપાક બનાવવાનો સામન ફકત ૫૦) ઈંડાનોછે તેથી જો કોઇને વધારે ઈંડાપાક બનાવવો હોય તો તે ઈંડાની સં ખીઆ પરમાણે વધારે અથવા ઓછો સામાન લેવો. એ પરમાણે જેટલાં ઈંડાંનો ઈંડાપાક કરવો હોય તે પરમાણે ઈંડાં લેવાં. પછે

તેમાંથી એકકું ઇંડું જય ભાંગીને તેની સફેદી નાખી દઈ માતર તેની દાલને એક વાસણમાં જુદી મુકવી. સફેદીમાંથી ઇંડાંની દાલને જુદી કાહાડવાની રીત એછેકે ઈંડાને ભાંગીઆ પછે હાતની ઉપર તે ઇંડું સફેદી સુધાં લઈ દાલને આંગલા ઉપર રાખી માતર સફેદીને આંગલા વચેથી બાહાર કાહાડી નાખવી જેથી ફક્ત ઇંડાની દાલ આંગલાપર રેહેશે. એવી રીતે બધા ઇંડાંની દાલ કાહાડવી. દાલની સાથે જરા પણ સફેદી રેહે નહીં તેની સંભાલ રાખવી. પછે બદામની બીજ તથા પસતાને ગરમ પાણીમાં નાખી તેની ઉપરના છલતાં કાહાડી નાખી બારીક છુંડવી, તથા દ્રાખીના અને ખરબુચાના મગજ (બીયાં) ઉપરથી છલતાં કાહાડી નાખી સાફ કરી ખાનીમાં બારીક છુંડવા. પછે એ છુંડેલી બદામ, પસતાં અને મગજને એક નાહાલી તપીલીમાં માફકસર થોડું ઘી નાખી ચુહુલાના ઇંગારપર મુકી તેમાં લાલ તલી કાહાડવા, તલીએ બલે નહીં તેની સંભાલ રાખી ચમચે ફેરવ ફેરવ કરતાં રેહેવું. પછે એ મગજ અને તરેલી દરાખને સાથે મેલવી દેવા, તથા ઘઉંના દુધને ઘીમાં તલી કાહાડવું પણ તેને પેલા મગજમા મેલી નહીં દેવું. હવે જે બાકી રહેલા એઠલ વસાણાંછે તેને ખાનીમાં જુદા જુદા સારીપેઠે છુંડીને બારીક ભુકો કરી રાખવો. તારબાદ શાકરને છુંડી એક તપીલીમાં નાખી તેનો શીરો કરવો. જો સાકર નહી હોય તો ખાંડનો શીરો કરવો પણ એ શીરાને ચાશ ઉપર નહી લાવવો, પણ થોરા પાણીના ભાગ સાથે હોય તે વખતે ચુહુલાપરથી એ શીરાના તપીલાને એથે ઉતારી બીજા વાસણમાં ગારી કાહાડવો. પછે એક નાહાલી બીજી તપીલીમાં તેમાંથી થોરો માફકશર શીરો રેડી તે નાહાલી તપીલી ચુહુલાપર મુકી તેમાંનો પાણીનો ભાગ બાલી નાખી મધ જેવો શીરો થાય કે તેમાં પેલો તરી કાહાડેલા મગજ (બદામ દરાખ) નો ભુકો નાખી માવા જેવું શીરામાં મેલવી નાખી તપીલીને ઉતારવી. તારપછે પેલી ઇંડાંની બધી દાલને ખુબ ડોહોવી નાખી એકરશ કરીઆ પછે પેલા તપીલીમાંનો ગારેલો સીરો થંડો પરવા આવે કે તેમાં નાખી ઘુટીને શીરાની સાથે દાલને એકરશ કરવું અને ચુહુલામાં સારીપેઠે કોલસાનો ખુબ ઇંગાર પારી તેની ઉપર મુકી ઘુંટીઆજ કરવું. બે તરણ મીનીટ ઘુટવા પછે તરતાં જેટલું ઘી રહીયું હોય તે બધુ નાખી ઘુંટી તપીલાને પાછું ચુહુલાપરથી એથે ઉતારી સારીપેઠે ઘુટીઆ કરવું પછે પેલો શીરો પાયલું બદામ દરાખનું મગજ તથા તરેલું ઘઉંનું દુધ તથા મરી. પીપરી મુલના ગાંઠનો ભુકો વગેરે જે કંઈ હોય તે

એક બીજામાં મેલી નાખી તે ઇંડાના તપીલામાં બધું નાખી ઘુંટીઆ કરી ફરીથી ચુહુલાપર મુકી સારીપેઠે એકરશ કરીઆ કરવું. તલીએ બરતુ કરવું નહીં પણ ઇગાર સાથેજ કામ લેવું. જ્યારે સારી કાની તેમાંનુ ઘી બધુ તરતું દેખાય અને શોહેરન છુટે કે એલચીદાણા જાયફલ વગેરે નાખી ઉતારવુ. પણ જ્યાંસુધી ઈંડાંપાક થંડો પડે ત્યાંસુધી ચુહુલાપરથી ઉતારીઆ પછે પણ ઘુટીઆ કરવુ જોઇએ. થંડો પડે ને વાસણમાં ભરવો. યાદ રાખવું કે એ પરમાણે જોઇએ એટલાં ઈંડાંપાક ઇડાનો બનાવવો અને તે ઈંડાંનુ વજણ કાહાડી ૧) શેરે ૦॥ શેર શાકર તથા ૦॥ શેર શોજુ ઘી એ પરમાણે લેવું. એ ઇડાંનું વજણ કાહાડવાની સહમજ એછેકે એક ફુલીઆનો ઘરો કરી એક ઇડાંની દાલ જે મોહોતી જેવી હોય તે ફુલીઆમાં મુકી કાંતામાં તોલી જોવી અને તે મુજબ બધી દાલનું વજણ ઘણી કાહાડી તે પરમાણે ઘી શાકર લેવી. ઉપર કહેલા ૫૦) ઇડાને વાશતે કેટલો શામન લેવો તેની વીગતઃ—મરઘીના તાજા ઇંડા ૫૦ નંગ, ચીણાઇ શાકર ૪ શેર, માખણનું સોજુ ઘી ૩॥ શેર, બદામની બીજ ૦॥ શેર, બીશમીસ દરાખ ૦॥ શેર, પશતાનુ મગજ ૦। શેર. ખસખસ નવટાક. પીપરી મુલના ગાંઠ ૧ પઇશા ભાર, શાજી આરોલી (બોરી નહી હોય તે નપાશવી) નવટાંક ઉપર. સુંઠ ૩ પઇશા ભાર. સફેદ મરી ૧ પઇશા ભાર, કાગડી એલચી ૪) પઇશા ભાર, જાયફલ ૧ નંગ, દાધીનું મગજ ૩ પઇશા ભાર, ખરબુઆનું મગજ ૩ પઇશા ભાર, ઘઉનું દુધ ૦॥ શેર, તજ શેલાની ૫) વાલ, એ પરમાણે સામાણ લેવો. એમાં સફેદ મરી. શુંઠ અને પીપરીમુલના ગાંઠ થોરા નાખવા કહેલાછે તેનું કારણ એકે એ ઈંડાંપાક ફકત મગજની તરીને વાસતેછે તેથી જો એમાં સુઠ મરી વગેરે વધારે નાખેતો તીખો થાય અને તે ઇડાં પાક કેહેવાય નહી.

૬૬૦—આદાપાખ બનાવવાની રીત—સારૂ દલદાર વગર રેસાનુ આદુ ૧ શેર, ને છોલી તેની જીણી જીણી બારીક રેશા જેવી કચુબર કરવી. પછે કલઇની એક તપીલીમાં નાખી તેમાં ૨) શેર પાણી રેડી ઢાંકીને ચુહુલાપર મુકવી. જયારે તેમાનુ પાણી બલીને એક શેરને આશરે રહેકે કરછીથી કરી ખુબ ઘુંટીઆ કરવું. તે એટલે સુધી ઘુંટીઆ કરવુકે અરધો શેર પાણી રહે તથા આદુ એકરશ થવું જોઇએ. પછે સારો સફાઇદાર વગર કચરાનો ગોલ ૨) શેરને છુટો પારી ભુકો કરી તેમા નાખવો. જયારે એ સઘલુ રાબડી જેવું થઇને શેહેજ તાર બંધાવા આવે એવું થાયકે તેમાં પીપર

૧॥ તોલો, સુઠ ૧॥ તોલો, સફેદ મરી ०॥ તોલો, લવંગ ०॥ તોલો તજ ૧ તોલો, જાવંતરી ०॥ તોલો, જરા કેશર. એ સઘળાને છુડીને બારીક ભુકો કરી કપરછાંટ કરીને તેમાં નાખી કડછીથી સારીપેઠે ઘુંટી એકરસ કરી પાણીનો શેજાર કંઈ નહી રહે અને ગુલકન જેવું થાયકે ચુલા પરથી ઉતારી થંડુ પડને બરણીમાં ભરવું. જોઈએતો આદાને છુડી તેનો રસ કાહાડી તે રસની બરાબર પાણી નાંખી શાકર નાખી ચુલાપર મુકીને શીરો બનાવી ઉપર પરમાણે સામાન નાખી ને બનાવી કાહાડો. એનો ખોરાક માસા ૧) થી તે માસા ૩) સુધીનોછે ગરમ ગડેતો ઉપરથી દુધ પીએ. એ આદાપાક શકત વાઈ, સરદી તથા પેટના ફુગારાપર ખાવામાં આવેછે.

૨૩—શરબત.

૬૬૧—ગોલાબનું શરબત બનાવવાની રીત—પેહેલા એક તાંબાની તપીલામાં મરઘીનુ ઈંડુ કેટલા સુધા ભાંજી તેમાં એક ફુલીઉ પાણી રેડી હાતે કરી હીલવ હીલવ કરી કફ ચહરાવવો. પછે તેમાં ૬) શેર સફેદ મેડા ખાંડ અથવા શાકરને બારીક છુડીને નાખવી. પછે તે ખાંડ અથવા છુડેલી શાકરમાં આશરે ૩) શેર શેાજુ પાણી રેડી દોહોવીને ચુલાપર મુકી બરતાંની આંચ કરવી. જેઆરે તેમાં કકરા આવેકે તેમાં ખાતા લીંબુના ચીરનો રસ નાખી આંધરાની ચમચે કરી ઉપરથી ખાંડનો (મેલ) કફ બાહાર કાહાડી નાખવો. જેઆરે બધો કફ નીકલી રહે અને શીરો સાફ દેખાયકે તાંબીલાને ઉતારી પારી બીજા શેાજા તાપીલાની ઉપર શફેદ કપરામાંથી એ શીરો ગાલી કાહાડવો. પછે એ ગારેલા શીરાને ફરીથી ચુહુલા ઉપર મુકવું, જયારે પાણીનો ભાગ થોરો બલી રેહેવા આવે અને ચીકાશદાર જણાયકે ઈગાર પર રાખી તેમાં આશરે ०। શેર શેાજો ઉંચો ગુલાબ રેડી મલવીને થોરોવાર રેહેવા દેઈ, શીરો જરા ધાહારો જેવો થાયકે તાપીલાને ઉતારી પારી થંડું પડવા દેવાં. જમ્આરે શીરો ઘણો થંડો પરેકે શાજી બાટલીઓમાં ભરી મજબુત બુચ મારી રાખો. પછે જેઆરે જોઈએ તાયારે એમાંથી બે ચમચા ભરી એક તમદેલમાં નામી તેમાં પાણી રેડીને પીવો. જો શરબત થોર બનાવવું હોયતો થોરી ખાંડ લેવી.

૬૬૨—દારમનું શરબત—ઉપર જે ગોલાબનું શરબત બનાવવાની રીતછે(જુઓ નાં૦ ૬૬૧)તે પરમાણે ખાંડ અથવા શાકર લેઈ તેનો પેહલા શીરો બનાવી બીજા તાવીલામાં કપરાથી ગારી કાહાડો. પછે સારૂ મશકતી ખાતું દારમ લઈ તેના દાણા કાંહાડી એક કાચના વાસણમા એ દાણાને ભચડીને તેનો રશ કાહાડવો. પછે એ રશને ગારી કાહાડવો. કે તેમાં થરીઆ વખતપર હોય તે નીકલી જાય. પછે એ દારમના રશને પેલા ગારી કાહાડેલા શીરામાં રેડી ચુહુલાપર તાવીલાને પાછુ મુકી ધીમી આંચપર રાખી તેમાનો પાણીનો ભાગ થોરો બલી રેહેવાપર આવે અને શીરો જરા ઘાહરો જેવો થાયકે ઉતારીને થંડો પરવા દેવો, પછે બાટલીઓમાં ભરી મજબુત બુચ મારવો. જો એ શરબત વખતપર ઘણુ ખાતું થયુ હોયતો બીજી થોરી ખાંડનો શીરો બનાવી તેમાં એ શરબતને મેલી દેવું.

૬૬૩—ફાલશાનું શરબત—શારા પાકા ફાલશા ૨) શેર લઇ તેની ઉપરના જીણા દીચકા કાહાડી નાખી શાફ કરવા. પછે તેને એક કાચના વાસણમાં મુકવા. પછે તેની ઉપર થોરી ખાંડ અથવા ધુંડેલી શાકર ભભરાવી તેમાં બરમાતીને એક રાત રેહવા દેવો. બીજે દાહાડે તે ફાલશાને ખુબ ભચરીને તેનો રશ કાહાડી કપરાથી કાચના વાસણમાં ગારી કાહાડવો. પછે ઉપર પરમાણે (જુઓ ગોલાબનું શરબત નાં૦ ૬૬૧) ખાંડ અથવા ધુંડેલી શાકર લેઈ તેનો શીરો બનાવી બીજા તાવીલામાં કપરાથી ગારી કાહાડવો. પછે ગારેલા શીરામાં પેલા ફાલશાનો રશ રેડી મેલવીને ફરીથી તાવીલાને ચુહુલાપર મુકી ધીમી આંચ કરવી. બે તરણ કકરા આવે અને તેમાંનો પાણીનો ભાગ થોરો બલી જઇને જરા ઘાહરો જેવો શીરો થાયકે ઉતારીને થંડો પરવા દેવો. ઘણો થંડો પડકે બાતલીઓમાં ભરી મજબુત બુચ મારવો. કદાચ ફાલશા ઘણા ખાટા હોય અને શરબત ઘણું ખાટું થયું હોયતો ફરીથી બીજી થોરી ખાંડનો શીરો બનાવી તેમાં મેલવી દેવો.

૬૬૪—સેંતુરનું શરબત—જેમ ઉપર ફાલશાનું શરબત બનાવવાની (જુઓ નાં૦ ૬૬૩) રીતછે તેવીજ રીતે એ શરબત પણ બનાવવું. પણ એમાં ફરક એટલોજકે ફાલશાને બદલે શારા પાકાં સેંતુર લેઇ તેમાં થોરી ખાંડ ભભરાવી એક રાત રાખીને બીજે દાહાડે તેને ભચરીને તેનો રશ કાહાડી ઉપર પરમાણે બનાવો.

૬૬૫—કરમદાનું શરબત—જેમ ઉપર ફાલશાનું શરબત બનાવવાની રીતછે (જુઓ નાં૦ ૬૬૩) તેવીજ રીતે એ શરબત બનાવવું પણ એમાં ફરક એટલોજકે ફાલશાને બદલે શારા પાકા કરમદાનો રશ કાહાડી ઉપલી રીતે બનાવો.

૬૬૬—**નારંગીનું શરબત**—જેમ ઉપર ફાલશાનું શરબત બનાવવાની રીતછે (જુઓ નાં૦ ૬૬૩) તેવીજ રીતે એ શરબત બનાવવું. પણ એમાં ફરક એટલોજકે ફાલસાને બદલે શારી મોહોતી રશદાર નારંગીઓ લઇ છોલી તેની ચીરો કાહાડી કચની રકાબીમાં મુકી ઉપર ખાંડ અથવા ખુંડેલી શાકર ભભરાવી ઢાંકીને એક રાત રેહેવા દેવી. બીજે દાહાડે તેનો રસ કાહાડી ઉપલી રીતે બનાવો. અથવા પેહેલા ગાહરો જેવો શીરો બનાવી થંડો પાડી તેમાં એશેનશ આફ આરંજના થોરા ટીપા નાખી મેલવશોતો નારંગીનો ખવાશ લાગશે.

૬૬૭—**અનીનાસનું શરબત**—જેમ ઉપર ફાલશાનું શરબત બનાવવાની રીતછે (જુઓ નાં૦ ૬૬૩) તેવીજ રીતે એ શરબત પણ બનાવવું. પણ એમાં ફરક એટલોજકે ફાલશાને બદલે શારૂ પાકું અનેનાશ લેઈ છોલીને તેની પાટલી ચીરો કરી રકાબીમા મુકી ઉપર થોરી ખાંડ ભભરાવી બીજે દાહાડે તેનો રશ કાહાડી ઉપલી રીતે બનાવો.

૬૬૮—**કાફીનું શરબત**—ઘણી આંગ બનાવેલી કાફીનું એક કપ લઇ તેમાં એક કપ ખાંડનો બનાવેલો ધાહરો જેવો શીરો રેડી મેલવીને ગારી કાહાડવું. પછે બાટલીમાં ભરી બુચ મારવો.

૬૬૯—**લીંબુનું શરબત**— ૧) પેંટ લીંબુનો રશ લેવો, અને ૨) રતલ શાકરને બારીક છુંડી એક તપેલીમાં નાખી તેમાં લીંબુનો રશ રેડી ધીમી આંચે ચુહુલાપર મુકો અને તેની ઉપર ઉપરથી આંધરાની ચમચે કરી છારી કાહાડી નાખવી. પછે તેમા લીંબુની પાટલી છાલ ૨ાા તોલા નાખવી. જેઆરે શીરો તઇઆર થાયકે ફલાનેલના કપરામાંથી બીજા વાસણમાં ગારી કાહાડી ઠંડો પડવા દેવો. પછે બાટલીઓમાં ભરી મજબુત બુચ મારી થંડી જગા ઉપર મુકી રાખો પછે જેઆરે જોઇએ તઆરે એમાંથી ૨) ચમચા શરબત લેઈ પાણી રેડીને પીવો. જો શરબત ઘણુંજ ખાતું થઇ ગયું હોયતો બીજી શાકરનો શીરો બનાવી તેમાં મેલવી દેવો.

૬૭૦—**સુંઠનું શરબત**— ૫) તોલા છુંડેલી સુંઠના બારીક ભુકાને ૧) શેર પાણીમાં નાખી ચુહુલાઉપર મુકીને ઉકાલવું. પછે તેને ગારી કાહાડવું. પછે ગારેલા પાણીમાં ૨) શેર ખાંડ નાખી ચુહુલાપર મુકી તેનો શીરો બનાવી થંડો પડકે બાટલીઓમાં ભરી મુકો.

૬૭૧—જીન પંચ—અરધા લીંબુની પીલી છાલ, એક લીંબુનો રસ, પોણી પેંટ જીનદારૂ, શેરીવાઇન એક ગલાસ, પાણી ૧॥ પેંટ, એ બધાને એક કાચના વાસણમાં મેળવી દેવો. એમાંથી થોડું થોડું પીઉ.

૨૪—પેસતરી (ઇંગ્રેજી મીઠાઇ.)

૬૭૨—ખાજાના માનનું (પફ પેસત) પર બનાવવાની રીત—જેટલો ઘઉનો મેંડો લેવો તેનો અરધો ભાગ ઘઉનો રવો લેવો અને એ બેઉના વજણ જેટલું માખણ લેવું. યાને જો ૧ રતલ મેંડો લેવોતો ૦ા રતલ જીણો રવો લેવો. અને ૦॥ રતલ કઠણ માખણ લેવું. જેટલું ખપમાં આવે તેટલુંજ સુમાર પરમાણે એ માણ બનાવવું. અને તે પરમાણેજ વધતો ઓછો આટો તથા માખણ લેવું. પછે એક ખુમચામાં અથવા પફપેસત બનાવવાના "પેસતરી બોરડ" ઉપર એ આટો નાખી થોડું માખણ તથા જરાક નીમખ નાખી મેળવી પાણીથી બાંધી ૧ કલાક રેહેવા દેવો. તાર બાદ બાકીના માખણના ૫—૬ ભાગ કરવા. પછે પેલા ખુમચામાં અથવા" પેસટરી બોરડ"પર જરા આટો ભભરાવી ઘઉના બાંધેલા આટાને પાટલું જેમ બને તેમ પોહોરૂ વણવું અને તેની ઉપર માખણનો એક ભાગ બધે શરખો લગાડી જરા કોરડો ઘઉનો આટો ભભરાવીને તેના છેરા એક બીજા ઉપર વાલી ફરીથી પાટલું વણવું. વલી પાછો માખણનો બીજો ભાગ સરખો લગાડી ઉપર જરા આટો ભભરાવી છેરા વાલી ફરીથી વણવું. (પણ વણતી વખતે તલીએ આટો ભભરાવવો જે વલગી નહી જાય.) એ પરમાણે જાંહાં શુધી માખણ થઈ રહે તાંહાં શુધી આટાને માખણ લગાડી ઉપલી રીતે વણવું પછે તેને ગોલ વાલી આશરે ૧૦) મીનીટ રહીને પછે ફરીથી વણવું. એટલે ખાજાના માનનું પર થશે. પછે જેમાં જોઇએ તેમાં એનું પર પાથરવું અથવા એનો રોટલો વણી કાહાડી પછદીશની ઉપર ઢાંકવો. એવી રીતનું બનાવેલું "પફપેસટ" પુડીંગ, પઈ, તાર્ટ તથા કોડીઆના પાટીશ બનાવવાના કામમાં આવેછે. જેમાં જોઈએ તેમાં એ કામમાં લેવો.

૬૭૩—પાંઉનું સેનડવીચ—એક મોહોતા શફેદ બરાઉન પાઉની ઘણીજ પાટલી કાટરીઓ કાપવી અને તે કાતરીઓની આશ પાશની

ફરતી પોપરીની કોર જરા જરા કાપી કાહાડવી. પછે રોશત કાપેલા અથવા બાફેલા ગોસતના કટકાની પાટલી બારીક સલેસો કરવી. પછે પાંઉની એક કાતરી ઉપર માખ્ખણ લગાડી એ ગોસતની સલેસોને તેની ઉપર સરખી પાથરી ઉપર જરા ચહગવેલી રાઈ, દરેલું નીમખ અને મરી ભભરાવવા. અથવા વેલાતી સાસ જરા ઉપર છાંટી તેની ઉપર બીજી પાઉની કાટરી સરખી મુકીને દાબવી કે પાંઉની કાતરી વલગી જાય. પછે તેને છરીથી કાપીને તેના ચોરશ કટકા કરી રકાબીમાં મુકી તેબલપર મોકલો. જો મુશાફરીની વખતે કંઈ નહી બની શકેતો. એવી રીતનું બનાવેલું "શેનડવીચ" ભાતાની ગરજ સારેછે. એ પરમાણે પાંઉની જેટલી કાતરીઓ હોય તેની બનાવવી.

૬૭૪—ઈંડાંનું સેનડવીચ—પેહેલા ઉપર પરમાણે પાઉની કાતરીઓ (જુઓ ના૦ ૬૭૩) કરવી. પછે ૩—૪ ઈંડાંને ઘણા કઠણ બાફી કાહાડી થંડા પડે ને કોટલાં કાહાડી નાખવા. પછે છરીથી કરી તે ઈંડાંની કાંદાના જારા પર જેવી જારી ગોલ કાટરીઓ કરવી. પછે પાંઉની એક કાતરી ઉપર ફરતું માખ્ખણ ચોપરી તેની ઉપર પેલી ઈંડાંની કાટરીઓ સરખી મુકી ઉપર જરા દરેલા મરી, દરેલું નીમખ ભભરાવી બીજી પાંઉની કાટરી તેનીપર ઢાંકીને દાબવી. પછે છરીથી તેની નાહની નાહની સલેસો કાપી કાહાડી રકાબીમાં મુકી તેબલપર મોકલો. એ પરમાણે જેટલી પાઉની કાટરી હોય તેની બનાવી કાહાડો

૬૭૫—પણીરનું સેનડવીચ—પેહેલા ઉપર પરમાણે પાંઉની કાટરીઓ (જુઓ ના૦ ૬૭૩) કાપી કાહાડવી. પછે ૩) આંઉસ વેલાતી પણીર લઈ તેના ઘણા જીણા જીણા કટકા કરવા. પછે એક શાહેાજી ખાનીમાં એ પણીર નાખી તેમાં ૧) આંઉસ માખ્ખણ અને ૧) ચમચો ચહરાવેલી રાઈ નાખી આશતેથી છુંડીને શારી પેઠે ઘુટીને એકરશ કરી નાખવું. એવી રીતે કરી નાખોકે તેમાં પેલા પણીરની આખી કરચ રહે નહી. પછે પાંઉની કાટરી ઉપર જરા માખ્ખણ લગાડી તેની ઉપર એ મેલવણી શરખી ચોપરી ઉપર બીજી પાંઉની કાતરી મુકીને દાબવી કે જેથી પાંઉની કાટરી વલગી જાય. પછે તેના મરજી પરમાણે આકારમાં કાપી કાહાડી તેબલપર મોકલો. એ પરમાણે પાઉની જેટલી કાતરી હોય તેની બનાવવી.

૬૭૬—માછલીનું શેનડવીચ—ઉપર પરમાણે પાંઉની પાટલી કાટરીઓ (જુઓ ન૦ ૬૭૩) કાપી કાહાડવી. પછે કોઈબી જાતની માછલીની કટકીઓને (બાફી) ખેલ કરી તેના માસની જીણી જીણી સલેસો કાપવી. પછે પાંઉની એક કાટરી લઈ તેના ઉપર માખ્ખણ

લગાડી ઉપર માછલીની સલેસ શરખી પાંથરી તેની ઉપર "તારતાર સાસ" (Tartar Sauce) લગાડી બીજી પાંઉની માખણ લગાડેલી કાતરી ઉપર શરખી ઢાંકીને દાબવી. પછે તેના કટકા કાપી કાહાડી તેબલપર મોકલો. એ પરમાણે જેટલી પાંઉની કાતરી હોય તેના શેનડવીચ બનાવવા.

૬૭૭—પટેટાનું સેનડવીચ—ગોશત કોઘેલા ગોશતની સલેસો કાપી કાહાડવી. પછે એક પેણામાં થોરી તાવેલી ચરબી નાખી ચુહલા પર મુકી ખુબ ગરમ કરી તેમાં પેલા ગોશતની શલેસોને બે તરણ મીનીટ તલી કાહાડી ચાનીમાં મુકવી કે ચરબી ટીપાઈ જાય. પછે થોરા પટેટાને નરમ બાફી કાહાડી છોલીને એક વાસણમાં ગરમ ગરમ માશલી નાખીને માવા જેવા. કરવા તથા તેમાં જરા નીમખ. દરેલા મરી, અને એક તાજા ઇંડાંની દાલ નાખી સારી પેઠે મસલીને મેલવી નાખવું. પછે પેલા તરેલા ગોશતની એકેક કાતરી ઉપર એ પટેટાનું ના ઇંચ જાડ પર કરવું. એવી રીતે ગલેપ આપવો કે અંદરનું ગોશત દેખાય નહી. પછે ડોહોવેલા ઇંડાંમાં બોરી પાંઉની કીરીમ અથવા ઘઉનો રવો લગાડી કરકરતા ઘીમાં તલી કાહાડો.

૬૭૮—લેમન તાર્ટલેટ—મરઘીના ૨) ઇંડાંને શારી પેઠે ડોહોવીને પટલા જેવા કરી તેમા થોરી થોરી કરીને આશરે ૧॥ પાઊંડ છુંદેલી ખાંડ નાખી આશરે ૫) મીનીટ સુધી એ બધાને હીલવ હીલવ કરી કફ ચહરાવો. પછે તેમાં એક મેંદાનો ચમચો ભરી ચોખાનો દરેલો આટો ભભરાવો. પછે ૩) આંઉસ માખણને એક તપેલીમાં નાખી ગરમ કરવું. શુમરેતુ જેવું ગરમ થાય કે તેમાં નાખી બધાને શારી પેઠે મેલવી એકરશ કરવું. પછે ૧॥ લીંબુનો રશ કાહાડી ગારીને તેમા રેડવો તથા લીંબુંની ખમણેલી જરા છાલ તેમાં નાખી મેલવવું. પછે "પતીપાન" (પતરાના કોડીઆ) લઇ તેમાં ખાજાના માનનું પાતલું જેવું પર (જુઓ ના૦ ૬૭૨૦) પાથરી તેમાં એ મેલવણી પોરી પોરી ભરી આશરે ૨૦) મીનીટ શુધી ધીમી ભઠીમા ભુંજવા મુકવા. જોઈએ તો ઉપલી મેલવણીમાં થોરો મકરૂમનો ભુકો નાખી મેલવશો તો વધારે શવાદ આપશે.

૬૭૯—સ્ત્રાબેરી તારટલેટ—એક પેંટ તાજા સ્ત્રાબેરી લેવા (એ સ્ત્રાબેરીની બાટલી વેચાતી મલે છે) અને તેને એક કાચના મોહોતા પેયાલામાં ભચડી નાખી તેમાં ૨॥ આંઉશ "લોફશુગર" (વેલાતી સાકરીઆ ખાંડ) નાખી મેલવી દેવો. પછે મરઘીના ૪) ઇંડાંને શારી પેઠે કફ ચહરાવી થોરી થોરીએ મેલવણીમાં નાખતાં જવું

અને મેલવતાં જવું. પછે બધાને મેલવી એકરશ કરી નાખવું. પછે "પતીપાન" (પતરાના કોડીઆ) લઇ તેમાં ખાજાના માનનું પાટલું જેવું પર (જુઓ ના૦ ૬૭૨) પાંથરી તેમાં એ મેલવણી પોણી પોણી ભરી ધીમી ભઠીમાં ૧૦ થી ૧૨ મીનીટ ભુંજવા મુકવા.

૬૮૦—પટેટાના "ફ્રીરીતરશ"—૦॥ રતલ મોહોતા પટેટાને છોલી પાણીમાં નરમ બાફી કાહાડવા. પછે તે ગરમ હોય તેટલાંજ તેને ભચડીને મશલી નાખવા. પછે તેમાં મરઘીના ૩) તાજા ઇંડાં, થોરૂ માખણ. જરા નીમખ અને લીંબુની ખમણેલી છાલ નાખી મેલવીને એકરશ કરવું. પછે ચુલાપર કહરાઇ મુકી તેમાં ઘી રેડી કકરાવવું. પછે પેલા પટેટામાંથી થોરો થોરો લઇ જોઇએતો નાહાની ગોલીઓ કરો અને જોઇએતો ચોખંડાં સમોસા બનાવી ઘીમાં લાલ તલી કાહાડવા. પછે રકાબીમાં કાહાડી ઉપર શાકરીઆ ખાંડ ભભગવી તેબલપર મોકલો. એની શાથે જોઇએતો શપરચંનની અથવા કરંત દગ્ખની જેલી મોકલવી.

૬૮૧—ઈંડાંના બરેડ (પાંઉના) પાટીશ—કઠણ બાફેલા ૫) ઇંડાંના ઉપરથી કોટલા કાહાડી નાખવા. પછે દરેક ઇંડાંના ઉભા બબે ફારચાં કાવા. પછે સફેદ પાંઉની પેતીની એક એક આંગલ જારી કાટરીઓ કરી તે કાટરીઓને વચમાંથી કોટરી ખાડો પારી તેમાં પેલા ઈંડાંનું એક ફારચું મુકવું. પછે તેની ઉપર બીજી પાંઉની કાટરી ઢાંકી દેવી. એ પરમાંણે જેટલા ઇંડાંના ફારચાં હોય તેને પાંઉની કાટરીમા મુકી ઉપર બીજી કાંટરી મુકીને શુતળથી બાંધી લેવી. પછે એક વાસણમાં ખારા કીધેલા ગોશતનો રશ થોડો રેડી તેમાં થોરો સરકો, થોરી ખાંડ અને થોડું ભેંસ અથવા ગાયનુ તાજું દુધ રેડી મેલવી નાખવું. પછે તેમાં પેલી પાંઉની બાંધેલી કાટરીના પાટીશ મુકી જરા જરા ભીંજવી કાહાડવા. છેક ઘણી ભીંજવવી નહી કેમકે તેથી કાટરી ફસકાઇને ભાંગી જશે. પછે તેની ઉપર ફરતું ડોહોવેલું ઇંડું લગાડી પાંઉનો ભુકો (કારીમ) ચોપડીને પેણામાં કકરતાં ઘીમાં લાલ તલી કાહાડી રકાબીમાં મુકવા. ઇઆદ રાખવુંકે પાંઉમાં જે ખારો કોટરીને કરો તે છેક આરપાર કોતરવો નહી

૬૮૨—માછલીનાં બરેડ (પાંઉના) પાટીશ— એ પાટીસ જેમ ઇંડાંના પાટીશ બનાવવાંની (જુઓ ના૦ ૬૮૧) રીતછે તેજ પરમાણે પાંઉની કાટરીઓને વચમાંથી કોતરીને તેવીજ રીતે બનાવી તલી કાહાડવા. પણ ફરક એટલોજકે એમાં ઇંડાંના ફારચાને બદલે જમનાની અથવા બીજી શારી માછલીની કટકીઓને ખારી રાંધી

કાહાડી તેમાથી કાંટા કાહાડી નાખી એ માછલીના નાહાના કટકા કરી તે પાંઉના કોટરી કાહાડેલા ખારામાં મુકી ઉપર પરમાણે બાંધી, ખારા કીધેલા ગોશતના રશમાં બોલી ઈંડા કીરામ લગારી તલી કહાડવા.

૬૮૩—ઈંડાંના ખીમાના પાટીસ અથવા ચાપ—૫) ઈંડાંને કઠણ બાફી કાહાડી થંડા પરેને ઉપરથી કોટલા કાહાડી નાખવા. પછે તેને ખીમા જેવા બારીક કરવા. પછે તેમાં જીણું કાપેલું જરા કોથમીર મરચું, જરા દરેલી હરદ, મરી અને ધાણા જીરાનો દરેલો જરા મસાલો નાખી મેળવી દેવો. પછે એક તપીલીમાં જરા ઘી નાખી ગરમ કરી તેમાં એ મસાલામાં મેળવેલો ઈંડાંનો ખીમો તથા બદામ દરાખની તરેલી સલેસ પોરી નાખી જરા ચમચ કરી મેલવી દઈચુલાપરથી ઉતારી પારવી. તારબાદ પોણો રતલ મોટોના પટેટા લઈ તેને પાંણીમાં નરમ બાફી કાહાડવા. પછે તેની છાલ છોલી કાહાડી તે પટેટા ગરમ ગરમ હોય તેટલાજ તેને ભચડાને મશલી નાખી નરમ માવા જેવા કરવા. પણ એ પટેટાને મસળતી વખતે તેમાં જરાક નીમક, અને દરેલા મરી તથા એક તાજું ઈંડું ભાંગીને તેમા નાખી સારી પેઠે મેળવી દેવો. એમાં સાથે ઈંડું નાખવાનું કારણ એ કે એથી પટેટા જરા ચીકાશ ધરેછે તે સાથ પાટીસને તળતી વખતે તે ફાટી નહી જાય. પછે નાહના મોટોના જેવા પાટીસ બનાવવાના હોય તેટલો એ મસળેલા પટેટામાંથી થોરો થોરો લઈ તેનું કુલ્લું બનાવી તેમાં પેલો ઈંડાંનો થોરો થોરો ખીમો ભરી પેંડાના જેવા કરી પાંઉની કીરીમ લગાડી, ડોહોવેલું ઈંડું ચોપરીને ઘીમાં તલી કાહાડવા. એટલે ઈંડાંના ખીમાંના પાટીસ અથવા એને કેટલાંક લોકો ચાપ કરીનબી કહેછે. પણ જો એને ઘીમાં નહી તલોતો તંદુલમાં મુકી ભુજી કાહાડવા. નહીંતોકે એક કલઈના ઢાંકણામાં અથવા કલઈના ખુમચામાં જરા ઘી લગાડી એ પાટીસ મુકી તેની ઉપર ચપટ ઢાંકણું ઢાંકી એથે ઉપર આતશનો ઈંગાર મુકીને ભુંજવા. ને જરા જરા રાતા થાયને કાહાડવા. યાદ રાખવુંકે કોઈ ઠેકાણે પાંઉની કીરામ નહી મલેતો તેને બદલે ઘઉંનો રવો પણ ચાલશે. છુંડેલા પાંઉ (રશના કટકા)ના ભુકાને પાંઉની કીરામ કરીનો કહેછે. આએ એથલ આપે । પાટીસ બનાવવાની એકજ રીતછે, પણ એમાં જુદી જુદી ચીજો ભરવાથી જે જાતની ચીજ ભરી હોય તે નામથી એ પાટીસ અથવા ચાપ કેહેવાએછે.

૬૮૪—માછલીના પાતીસ અથવા ચાપ—જેમ ઉપર ઈંડાંના ખીમાના પાટીસ બનાવવાની (જુઓ ના૦ ૬૮૩) રીતછે તેજ પરમાણે બનાવી તલી કાહાડવા. પણ એમાં ફરક એટલોજકે બાફેલા ઈંડાંના ખીમાને બદલે તાજા છુમનાની અથવા ર.મશની માછલીની કટકીઓને બારી રાંધી કાહાડી તેમાંથી તેનો કાંટો કાહાડી નાખી ઝીણા ઝીણા કટકા કરી ઉપર જરા વેલાતી સાસ છાંટી એ માછલીના કટકા ઉપર પરમાણે પેટીના કોડીઆ બનાવી તેમાં થોરા થોરા ભરી ગોલ વાલી દઈ ઉપર પરમાણે તલી કાહાડવા.

૬૮૫—કોલમીના પાટીસ અથવા ચાપ—જેમ ઉપર ઈંડાંના ખીમાના પાટીસ બનાવવાની (જુઓ ના૦ ૬૮૩) રીતછે તેજ પરમાણે બનાવીને તલી કાહાડવા. પણ ફરક એટલોજકે બાફેલા ઈંડાંના ખીમાને બદલે મસાલામા બારી રાંધેલી ઝીણી કોલમીઓ ભરવી.

૬૮૬—ખીમાના પાટીસ અથવા ચાપ—જેમ ઉપર ઈંડાંના ખીમાના પાટીસ બનાવવાની (જુઓ ના૦ ૬૮૩) રીતછે તેજ પરમાણે બનાવી જોઈએતો ઘીમાં તલી કાહાડે અથવા ઉપર પરમાણે ભુંજી કાહાડવા. પણ ફરક એટલોજકે બાફેલા ઈંડાંના ખીમાને બદલે ગોસતનો રાંધેલો સુકો જેવો ખીમો ભરવો.

૬૮૭—જેલીના પાટીસ અથવા ચાપ—એ પાટીશ જેમ ઉપર ઈંડાંના ખીમાના પાટીસ બનાવવાની (જુઓ ના૦ ૬૮૩) રીતછે તેજ પરમાણે બનાવી તલી કાહાડવા. પણ એમાં ફરક એટલોજકે બાફેલા ઈંડાંના ખીમાને બદલે એમાં કોઈબી જાતની જેલી ભરવી.

૬૮૮—મુરબાના પાટીસ અથવા ચાપ—એ પાટીસ જેમ ઉપર ઈંડાંના ખીમાના પાટીસ (જુઓ ના૦ ૬૮૩) બનાવવાની રીતછે તેજ પરમાણે બનાવી તલી કાહાડવા. પણ એમા ફરક એટલોજકે તેમાં દોશીનો અથવા કોહોરાના બમણનો સુકો જેવો મુરબો ભરવો.

૬૮૯—ઈંડાંની અકુંરીના પાટીસ અથવા ચાપ—જેમ ઉપર ઈંડાંના ખીમાના પાટીસ (જુઓ ના૦ ૬૮૩) બનાવવાની રીતછે તેજ પરમાણે બનાવીને તલી કાહાડવા. પણ ફરક એટલોજકે એમાં બાફેલા ઈંડાંના ખીમાને બદલે ઈંડાંની કઠણ અકુંરી ભરવી.

૬૯૦—"દરેશાહન પાટીસ"—પેટીના પાંઉની ૩) ઈંચ પોહોરી અને ૨) ઈંચ જારી એવી ગોળ કાટરીઓ કાપવી. અને તેની આશ પાશની પોપરી કાહાડી નાખવી. પછે તે દરેક કાટરીની વચમાંથી બરોબર ગર કોતરી કાહાડી ૧) ઈંચ જાડા બારો તેમાં ફરવો (પણ

છેક આરપાર આંધરૂ પારવું નહી.) પછે એક ચાંનીમાં એ કાટ રીઓ શરખી મુકી તેની ઉપર જરા જરા દુધ રેડીને ભીંજવવી. પણ એ દુધ થોડે થોડે વારે તેમાં રેડવું, તથા દુધ રેડતી વખતે ચાંનીની નીચે એક ખુમચો ધરવોકે તેમાંનું દુધ તે ખુમચામાં પડે. કાટરી દુધમાં છેક ભીંજાઇને ફશકાઇ અથવા ભાંગી નહી જાય તેની સંભાલ રાખવી. પછે એ પાંઉની કાટરીના બેઉ પર ઉપર મરઘીના પીછે કરી ડોહોવેલું ઈંડું બધે લગાડવું. પછે તેની ઉપર પેલી પાંઉની પોપરીનો ભુકો છાંટી ઘીમાં તલી કાહાડીને ચાનીમાં મુકવી. પછે એ પાંઉની કાટરીના કીધેલા ખારામાં આગલથી રાંધીને તઇઆર કરી રાખેલો સુકો જેવો તટરેલો ગોસતનો ખીમો ભરો અને જોઈએતો રાંધેલી કાલુ માછલી તેમાં મુકી તેબલપર મોકલો.

૬૮૧—દેમફુલ બનાવવાની રીત—૨)શેર મોહોતા પટેટાને પાણીમાં ખુબ નરમ બાફી કાહાડવા. પછે છોલીને તે ગરમ હોય તેટલાંજ એક વાસણમાં કરછીથી છુંડી ખુબ મશલી નાખીને માવા જેવા કરવા. મશલતી વખતે તેમાં જરા દરેલા મરી, નીમખ, અને બે તાજા ઇંડાં નાખી શારી પેઠે એકરશ કરવું. પછે એ પટેટાની જગ જારી અને નાહાહલી જેવી રોટલીના જેવી બનાવવી તરવાદ એ બેઉ પરની ઉપર પાંઉની પોપરીનો ભુકો લગાડવો. ઇઆને પેહેલા પાંઉની પોપરીનો ભુકો એક ખુમચામાં શરખો પાંથરી તેની ઉપર પેલી પટેટાની વણેલી જારી રોટલી મુકીને શરખી દાબવી. એજ પરમાણે બીજા પર ઉપર પણ ભુકો લગાડવો. પછે ડોહોવેલાં ઇંડાંને પીછે પીછે તેના બેઉ પર ઉપર શારી પેઠે લગાડી પેણામાં ઘી નાખી ગરમ કરી તેમા બેઉ પર લાલ તલી કાહાડવા. એ પરમાણે જેટલી પટેટાની રોટલી બનાવી હોય તેને તલી કાહાડવી.

૬૮૨—લેમન પફ — ૩) ઇંડાંની સફેતીને એક વાસણમાં નાખી હીલવ હીલવ કરીને તેનો ખુબ કફ ચહરાવો, પછે તેમાં એક લીંબુનો રશ નીચવી બે લીંબુની બારીક ખમનેલી છાલ નાખવી. અને તે ઘટ થાય એટલી તેમા ચારેલી સફેદ ખાંડ નાખી મેલવવું. પછે માખણ લગાડેલા કાગજપર એમાંથી ચમચાએ કરી જરા જરા બેટકાં નાખવા. પછે ઘણીજ ધીમી ભઠીમાં ભુંજવા મુકવા.

૬૮૩— જામના પફ—ઉપર જે ખાજાના માનનું પર બનાવવાની (જુઓ નાં૦ ૬૭૨) રીતછે તે પરમાણે રોટલીના જેવું મોહોટ પાટલું પર વણી કાહાડવું. પછે તેના ચારચાર આંગલ ચોખંડા અથવા ગોલ કટકા કાપી કાહાડવા. પછે તે એકેક કટકાની

બચમાં કોઇબી જાતની જામ અથવા વેલાતી માઠાઇ થોરી થોરી મુકી તેનો છેરો વાલી ઢાંકીદેઇ કોરને આંગલાથી દાબીદેવી કે વલગીજાય. યાને જેમ શીંગર બનાવીએચ તેમ વાલી તેની ઉપર ડોહોવેલું ઇંડું ચોપરી પતરાપર મુકી ભઠીમાં શેહેજ ભુંજી કાહાડવા.

૬૮૪—આસ્ત્રીઅન પફ—૨) આંઉશ છોલેલી બદામને શારી પેઠે છુંડવી. પછે તેમાં ૨) આંઉશ ચારેલી ખાંડ, ૨) આંઉશ જરા ગરમ કીધેલું માખણ અને ૨) ચમચા ભરીને ઘઉનો ચારેલો આટો તથા ૦ા શેર ધાહારી મલાહી અને ૨) ઇંડાંની ફકટ દાલ અને જરા "આરંજ ફ્લાવર વાતર" નાખી બધાને શારીપેઠે મેલવી એકરશ કરવું. પછે નાહાલા થોરા "પતીપાન (પતરાના કોડીઆ) માં માખણ લગાડી એ મેલવણી તેમાં પોણી પોણી ભરવી. પછે તેને ઘણીજ ધીમી ભઠીમાં અથવા તંદુલમાં ભુંજવા મુકવા.

૬૮૫—રાયલ પફ—એક વાસણમાં ૨) ચમચા ભરી ઘઉનો ચારેલો આટો, ૦ા શેર ધાહરી મલાહી તથા ૦ા શેર બદામની બારીક છુંડેલી બીજ, અને ૩) ચમચા ભરી "આરંજ ફ્લાવર વાતર" અને ૪) ઇંડાં નાખવા, પણ તેમાંની ૨) ઇંડાંની શફેતી કાહાડી નાખવી. તથા દરેલી શાકર ૨) ચમચા ભરી નાખી એ બધાને શારીપેઠે મેલવી એકરશ કરવું. પછે કેક બનાવવાના પતરાના કોડી આમાં જરા માખણ લગાડી તેમાં એ મેલવણી પોણી પોણી ભરી ધીમી ભઠીમાં ભુંજવા મુકવા.

૬૮૬—હેસતી પફ—તાજુ દુધ ૦ાા પેટ, અરધાં લીંબુંની પટલી છાલ, આશરે ૧) ઇંચ લાંબો તજનો કટકો, ઘઉનો મેડો ૩) આંઉશ, માખણ ૩) આંઉશ, ૩) ચમચા ભરીને ખાંડ, તાજા ઇંડાં ૩). પેહેલા એક તપીલીમા લીંબુંની છાલ તથા તજનો કટકો નાખી ચુહુલાપર મુકી ઉકાલવું. પછે તેમાં મેડો નાખી તરત મેલવીનાખો જઆરે તેમાં આટો મલીને એકરશ થાયકે તેમાં માખાણ તથા ખાંડ નાખી હીલવ હીલવ કરી શારીપેઠે મેલવી દઇને એથે ઉતારો. થંડું પડવા આવેને તેમાં સારીપેઠે ડોહોવેલા ઇંડાં નાખી મેલવીદેવો પછે તેમાથી લીંબુંની છાલ તથા તજનો કટકો કાહાડી નાખી આશરે પાચ મીનીટ શુધી હીલવ હીલવ કરવું. પછે નાહાલા કાચના પેઆલામા માખણ લગાડી એ મેલવણી તેમાં પોણી પોણી ભરી તેને ભઠીમાં ૧૦) થી ૧૨) મીનીટ ભુંજવા મુકવા.

૬૯૭—જરમણ પફ—તાજું માખણ ૨) આઉંશ, તાજું દુધ ૨) મોહોતા ચમચા ભરી, તાજા ઇંડાં ૨), ચારેલી ખાંડ ૨) આઉંશ ઘઉનો શુકો મેંડો ૨) આઉંશ. પેહેલા માખણને દુધની શાથે એક તપીલીમાં નાખી ઇંગારપર મુકી પીગલાવવું. પછે એક વાશણમાં મેંડો નાખી તેમાં ઇંડાંને મેલવી દેવા, પછે તેમાં પેલું માખણ મેલવેલું દુધ તથા ખાંડ નાખી શારીપેંઠે મેલવી એકરશ કરવું. તારબાદ પતરાના મોલડ (કોડીઆ) લઈ માખણ લગાડી તેમાં એ મેલવણી પોણીપોણી ભરી ૧૮ થી ૨૦ મીનીટ ભુંજવા મુકવા.

૬૯૮—પટેટાના પફ—૨) આઉંસ તાજા માખણને ૨) આઉંશ સફેદ ખાંડ તથા ૧) ગલાશ ભરી દુધમાં નાખી મેલવી દેવાં. પછે ૦।. રતલ પટેટાને નરમ બાફી કાહાડી છોલીને ગરમ ગરમ મશલીને માવાજેવા કરી પેલી ખાંડમાં નાખી મેલવી દેવો. પછે ૩) ઇંડાંની દાલને આશરે ૧૦ મીનીટ સુધી હીલવ હીલવ કરી તેમાં નાખવી તથા એક લીંબુની છાલને જીણી કાપી તેમા નાખવી. તથા સફેતીને શારી પેંઠે ફફ ચહરાવી તેમાં નાખવી. પછે એ બધાને મેલવીદઈ પતરાના નાહાના કેક બનાવાના કોડીઆ લઇ તેમાં માખણ લગાડી એ મેલવણી પોણી પોણી ભરી આશરે ૧૫ મીનીટ ભુંજવા મુકવા, તઇઆર થાયકે ઉપર ખાંડ ભભરાવવી.

૬૯૯—દુધના બલાંનમંગના ઈંડાં—જોઇએ એટલાં તાજા ઇંડા લઈ તેને છેરે એક જીણું નાકું પાડી તેમાંથી ઇંડાંની દાલ તથા સફેતીને શંભાલીને કાહાડીનાખવી. પછે તેને અંદરથી પાણીએ કરી ધોઈ નાખવા. પછે તેમાં દુધનું બલાનમગ (જુઓ બલાંગમન બનાવવાની રીત ના૦ ૩૨૭ તથા ૩૨૮) ઇંડાંના નાકામાંથી રેડીને ભરવું પછે ખુમચામાં શોજી રેતી અથવા કોઇબી જાતનો અનાજ પાંથરી તેની ઉપર એ દુધ ભરેલા ઇંડાં ઉભા મુકવા જે પડી નહીજાય. પછે એ ખુમચાને થંડી જગાપર મુકી રાખો. જેઆરે બંધાઇને તેમાનું દુધ કઠણ થાયકે ઇંડાંને રકાબીમાં મુકી તેબલપર મોકલવા. પછે તેને આશતેથી ભાંજી ઉપરથી કોટલા કાહાડી નાખી રકાબીમાં મુકવા. કોઇબી અંજાણું માણુશ એ ઇંડાંને ભાંજશે એટલે તેમાં દાલ ન હોવાથી તેને ઘણી અજાએબી લાગશે. એવી રીતના બનાવેલા ઇંડાં બાધામાં સારોસ॥ડ આપશે

૭૦૦—નારંગીનું કસતર—૧૦) નારંગીનો રશ કાહાડી એક બીજા વાસણમાં ગારી કાહાડવો કે તેના બીયા તેમાં નહી આવે પછે તેમાં મીઠાશ પુરતી ખાંડ નાખી ચુલાપર મુકી તે ગરમ થાય

તેઆશુધી ચમચે હીલવ હીલવ કરવું. તથા તેનીઉપર ઉપરથી છારી કાહાડી નાખવી. પછે ઉતારીને ઘણું થંડુ પડવાદેવું. પછે તેમાં ૧૦) ઈંડાંની ફકત દાલને ડોહોવીને નાખવી. સફેતી નહીલેવી. તથા ૦ll શેર દુધની ધારી મલાહી અથવા ઉકારીને ઘટ કીધેલું દુધને ઘણું થંડું પારીને તેમાં રેડી એ બંધાને એકરશ કરવું. પછે એક વાશણમાં રેડી ચુહુલાપર મુકી તે બંધાય તાંહાંશુધી હીલવ હીલવ કરતા રેહવું. પણ તેમાં કકરા નહી આવે તેની સંભાલ રાખવી. પછે રકાબીમાં અથવા ગલાશમાં નાખી તેબલ પર મોકલો.

૭૦૧—આઈસકરીમના ઈંડાં—૨) શેર દુધને ઉકાલી તેમાં મીઠાશ પુરતી ખાંડ નાખી, જરા ખાંડનું પાંણી બાલીને ઉતારવું. પછે તેને હીલવ હીલવ કરીને થંડું પડવાદેવું. જેઆરે ઘણું થંડુ પડેકે તાજા ઈંડા ૪) ને એક કાંશીઆમાં દોહોવી નાખી દુધમાં નાખવા. પછે શારીપેઠે ઈંડાંની શાથે દુધને મેલવી એકરશ કરવું. પછે તાજા ઈંડાં ૫—૭ લેઇ તેને છેરે જીણું નાકું પારી તેમાંથી બધું કાહાડી નાખી, પાણીએ કરી ઈંડાંને અંદરથી ધોઇ નાખવા. પછે એ ઈંડાંને પેલા દુધમાં મુકી હીલવ હીલવ કરી તેમાં દુધ ભરવું. પછે તેના નાકાને ઘઉના આટાથી બંધકરી આઇશના વાસણમાં ઈંડાંને ઉભાં મુકવા. જેઆરે દુધ ઘણું બંધાઈને કઠણ થાયકે ઈંડાંને રકાબીમા મુકી તેબલ પર મોકલવાં. પછે તેને આસ તેથી ભાંજી ઉપરના કોટલા કાહાડી નાખી રકાબીમાં મુકવા. અને છરીએ કાપીને ખાવો.

૭૦૨—જેલી ભરેલી નારંગી—સારી નારંગી જોઇએ એટલી લેવી. પછે તે નારંગીની ઉપરથી અરધા રૂપીઆના જેટલી ગોલ છાલ કાપી કાહાડવી. પછે તે નારંગીની છાલની વચે હાતની છેલી આંગલી ખોસી આસતે આસતે તેમાંના ગરને ધીલો કરી તેમાંથી કાહાડી નાખવો. અથવા જીણી ચમચીના દાંડાએ કરી તેમાંથી તેનો ગર કોટરી કાહાડવો. પણ એ ગર કાહારતી વખતે તે નારંગીનું કોટલું ભાંગી જાય નહી તેની સંભાલ રાખવી. પછે એ નારંગીના ખાલી આખા કોટલાને પાણીમાં ભીજવી કાહાંડવા. પછે એક ખુમચામાં અથવા કઠરોકમાં સારીપેઠે આઇસનાં કટકા મુકી તેમાં એ નારંગીના કોટલા મુકી તેમાં કોઇબી જાતની જેલી અરધી નારંગી સુધી ભરવી. જેયારે તે જેલી તેમાં બંધાયકે ઉપરથી આરંજની બીજી જેલી નાખી નારંગીને ઉપરસુધી ભરી તેની ઉપર પેલી કાપી કાહાડેલીનારંગીની ગોલ છાલ ઢાંકવી. અને એ જેલી બંધાઇને ઘણી

કઠણ થાય ત્યાંહાંસુધી આઇસમાં રેહેવાદેવી. પછે એ નારંગીઓને નુછી નાખી ચાલતી છરીથી બબે કટકા કરી રકાબીમાં મુકીને તેબલપર મોકલવી. જોઇએતો બબે કટકા કરીઆ વગર એમની એમ આખી નારંગીઓ રકાબીમાં મુકવી. ઉપર કહેલી જેલીના વેલાતી તઈઆર પાટ વેચાતા મલેછે તેવા કોઈબી જાતના પાતની જેલી લેવી.

૭૦૩—ગાસની જેલી બનાવવાની રીત—એક તોલો ચીણાઇ ગાસ (જેને જેલી બનાગવાનું ગાસ કરીને કહેછે તે) લઇ છરીથી જીણા જીણા કટકા કરી એક પાણીના કાંસીઆંમાં થોરોવાર ભીજવીને પછે પાણી કાહાડી નાખવું. પછે એક તપીલીમાં ૧॥ શેર શોજુ પાણી રેડી તેમાં પેલું ભીજવેલું ગાસ નાખી ચુહુલાપર મુકી ખલતુ કરવું, જયારે તેમાનું પાણી પાશેર ઉપર બલીજાય અને પેલું ગાસ પાણી શાથે ખુબ મલી ગીયું હોયકે તેમાં મીઠાશ પુરતી ખાંડ નાખી મેલવીને ઉતારી પારવું. પછે તેને કપરાથી એક શોજા વાસણમાં ગારી કાહાડી તેમાં રંગને વાસતે જરા કેસર નાખી મેલવીને એ મેલવણી કાચના તમદેલામાં પોણી પોણી ભરીને થંડા પાણીના ખુમચામાં એ તમદેલો મુકવા. પછે તેની ઉપર જીણું કપરૂં ઢાંકી હવાવાલી જગા-પર તે ખુમચો મુકી રાખવો એટલે એ જેલી બંધાઈ જશે. જોઇએ તો એની ઉપર જરા છુંડેલું જાયફલ અથવા એલચીદાણા ભભરાવવા જો એ જેલીને રાતા રંગની કરવી હોય તો તે ગાસને ઉકાલતી વખતે તેમાં તજનો એક કટકો નાખવો. એવી રીતની બનાવેલી જેલીને કેટલાંક લોકો ખરાઆની જેલીને નામે વેચેછે.

૭૦૪—કરંટ તાર્ટ બનાવવાની રીત—એક "પાઇદીશ" માં સોજી કીધેલી કરંટ દરાખનું પર પાથરી તેની ઉપર થોરી ખાંડ પાથરવી. વરી પાછું તેની ઉપર દરાખનું પર કરી ઉપર ખાંડ નાખવી એ પરમાણે તે રકાબી ભરાય તયાં સુધી અવાર નવાર પર કરીઆ કરવાં. પછે ઉપર પરમાણે ખાજાના માનનુ પર (જુઓ ના૦ ૬૭૨) વણી કાહાડવું. પણ જેટલી મોહોતી (પાઇદીશ) રકાબી હોય તેટલુંજ એ પર બનાવવું. પછે પેલી દરાખની રકાબીની કોરપર જરા પાણી લગાડી પેલી ખાજાના માનના પરની રોટલી ઉપર ઢાંકી રકાબીની કોર સાથે દાબીને બંધ કરવી કે અંદરની દરાખ દેખાય નહીં. પછે તેને પદરખાને ભઠીમાં ભુજવા મુકવી. જયારે લાલ થાય કે કાહાડવી. પછે કરૂ ચહરાવેલી ઇંડાની સફેતી તેની ઉપર પીછે પીછે લગાડી ઉપર બારીક ચારેલી ખાંડ ભભરાવી પાછી જરા ભઠીમાં મુકી સફેતી સુકાય કે કાહાડવી એટલે કરંટ દરાખનું તાર્ટ થયું.

૭૦૫—મતનપાઈ બનાવવાની રીત—ગોશત ૦॥। રતલ લઇ તેની જીણી જીણી નકી બોટીઓ કરવી તથા ૩) સફેદ બુકા લઇ તેના પણ નાહાના કટકા કરવા. પછે તેને પાણીમાં જરા છાપ છબડાવી કાહાડી એક વાસણમાં મુકવા. પછે તેને ૩—૪ કલાક સારી પેઠે (જુઓ ગોસતને આંથવાનો મસાલો નાં ૬૮) મસાલામાં આથી મુકવું. તથા ગોસતના જે હાડકાં રહે તેને છરાથી જરા ઓપરા કરવા. પછે એક નાહાની પશદીશ (રકાબી) માં જરા ઘી અથવા માખણ લગાડી તેમાં એક પર ગોસતની બોટીઓનું કરી તેની ઉપર બુકાના કટકા મુકવા. એ પરમાણે તે રકાબી ભરાય તયાસુધી અવાર નવાર પરો કરવાં. પછે ઉપર જરા ખમનેલું જાયફલ ભભરાવી તેમાં થોરૂં પાણી રેડવું. પછે એ રકાબી ઢંકાય એટલું ખાજાના માનનું પર જારી રોટલી જેવું (જુઓ નાં ૬૭૨) બનાવી તેની ઉપર ઢાંકી રકાબીની કોરની સાથે દાબીને વલગાવવી કે તેમાંનું ગોસત દેખાય નહીં. પછે તેને પદરખાને ભઠીમાં ભુંજવા મુકવું. એ પાઇ ભુંજઇને તઇયાર થાય તેટલાં વખતમાં પેલા ઓપરા કાઘેલા ગોસતના હાડકાને એક તાંબીલીમાં નાખી તેમાં ૨) કાંદા, ૨) પેટેટા અને ગાજરના કટકા તથા જરા ઘી નાખી ચુહુલાપર મુકી તેમાં થોરૂં પાણી રેડી તેની ગરેવી બનાવી કાહાડવી. હવે જયારે પેલું પાઇ તઇયાર થાય કે ભઠીમાંથી કાહાડી તે વખતે તેની ઉપરના રોટલાને નાકું પારી પેલી ગરેવી તેમાં રેડીને ફરીથી જરા ગરમ કરી બાહાર કાહાડવી એટલે મનત પાઈ થયું.

૭૦૬—ચીકીનપાઈ બનાવવાની રીત—જેમ ઉપર મતનપાઈ બનાવવાની રીતછે (જુઓ નાં ૭૦૫) તેજ પરમાણે એ ચીકીનપાઇ પણ બનાવવું, પણ એમાં ફરક એટલોજ કે ગોસતને બદલે મરઘીના નાહાના પીલાના મસાલામાં આથેલા કટકાઓ લેવા, તથા મસાલામા આથેલો ગોશતનો ખીમો થોરો લેવો, તથા કઠણ બાફીને છોલેલા બે તરણ ઇંડાં લેવાં અને ઉપર પરમાણે પશદીશમાં પીલાના કટકા તથા ખીમાનું અવાર નવાર પર કરી છેલે બાફેલા ઇંડાં ઉપર મુકી તેમાં જરા પાણી રેડી ઉપર પરમાણે બનાવીને પદરખાને ભુંજવા મોકલવું. જયારે તઇયાર થાય કે તેની ઉપર ઢાંકેલા રોટલાને નાકું પારી તેમાં થોરી ગરેવી રેડવી એ ગરેવી પીલાના તાંતીઆ શાતપરો, મુઠી, પટેટા, કાંદા અને ગાજરની આગળથી બનાવી રાખવી.

૭૦૭—મીનસ (ખીમાનુ) પાઈ—ઉપર જેમ મતન પાઇ બના-વવાની રીતછે (જુઓ નાં ૭૦૫) તેજ પરમાણે એ પાઇ પણ બના-

વવું. પણ એમાં ફરક એટલોજ કે ગોસતને બદલે સોસનના ખીમાને મશાલામાં એક કલાક આથી મુકી ઉપર પરમાણે પાયડીશમાં જરા માખણ લગાડી તેમાં એ ખીમાનું પર કરી ઉપર તરેલી બદામ દરાખ નાખી ફરી બીજુ ખીમાનુ પર કરવું. એ પરમાણે તે રકાબી ભરાય તીયાંસુધી અવાર નવાર પર કરી ઉપર જરા જાયફલ ભભરાવી તેમાં જરાક પાણી રેડી ઉપર પરમાણે માનનું પર ઢાંકીને પદરખાને ભુંજવા મોકલવું.

૭૦૮—૧૧—જેલીના, માવાના તથા બદામના અને સાદા પાંનકેક બનાવવાની રીત—એનો સામન—મરઘીના તાજા ઈંડાં ૩) ઘઉંનો મેંડો ૧) ટીપરી, થોરૂં ખમનેલું જાયફલ, જરાક નીમખની ગાંગરી અને એ આટો ધારો જેવો થાય એટલું ભેંસનું તાજું દુધ. **એને બનાવવાની રીત**—ઉપલા બધા સામનને એક વાસણમાં ભેલી દેવો. પણ તેની અગાઉ ઈંડાંને ભાંજીને સારીપેઠે ડોહોવી નાખવા જોઇએ. પછી તેમાં થોરૂં દુધ રેડી કરછીથી ખુબ ઘુંટ ઘુંટ કરી એકરસ કરવું. પછે તેમાં થોરૂં થોરૂં દુધ રેડતાં જઈ મેલવીને એ આટાને જરા ધારી મલાહીના જેવો કરવો. યાને એ આટો એવો કરવો કે જો તેમાં કરછીને ઉભી બોરી હોય અને પાછી તેને સીધી ઉચકી હોય તો તેની ઉપરનો આટો સરસરાટ નીચે ઉતરી પરે એવો થાય કે તે વાસણને થંડી જગાપર ૨૫—૩૦ મીનીટ રેહેવા દેવુ એ આટો બાંધવામાં પાણી બીલકુલ લેવું નહીં. પછે રોટલી કરવાની સોહોજી લોહોરીને ચુહુલાપર મુકી કપરાથી સારીપેઠે લુછીને સાફ કરવી કે તેની ઉપર પાનકેક તરતી વખતે તલીએ વલગી નહીં જાય, તે સાથ તલીએ મોહોતું બરતું કરવુ નહી, પણ સારા ઈંગાર પર કામ લેવું, કારણકે મોહોતું બલતું કીધાથી પાનકેક લોહોરીપર ચચરી જશે. પછે લોહોરીપર ઘી લગાડવું. પણ એવી રીતે ઘી લગાડી આથી વખતપર હાથ દાઝી જશે. તેથી એક લાંબી દીવાસલી લઇ તેના છેરા આગલનો ધંધકનો ભાગ જરા ભાંજી નાખી તે છેરે એક સોજા કપરાની એક ચીપ વીંટાલી કાંસીઆમાં થોરૂં તાવેલું ઘી રેડી એ ઘીમાં પેલી દીવાસલી પરનું વીતાલેલું કપરૂં બોરી લોહોરીપર ફરતું ઘી લગાડવું અને પેલા આટાને સારીપેઠે ખુબ ઘુંટ ઘુંટ કરી તેનીપર કરછી રેડી ચાપટની કાની બધી ગમથી સેરવ સેરવ કરી સરખું પોહોરૂં કરવું. એ પાનકેક જારા બનાવવા નહી પણ ચાપટના જેવા પાટલા કરવા. લાલ થાય કે તેની ઉપર જોઇએ તો દુધનો બનાવેલો માવો અથવા જેલીનું પાટલું પર કરી લોહોરી પરજ તવાયા

એ કરી ગોળ પતરેલના જેવી ગરી વીટાલીને રકાબીમાં મુકવા. એ પરમાણે ૪—૫ પાનકેક બનાવી રકાબીમાં મુકી તેબલપર મોકલવા એટલે માવાના અથવા જેલીના પાનકેક થાશે. પણ જો માવો અથવા જેલી તેમાં મુકવાને બદલે બદામને બારીક છુંડી એ આટો બાંધતી વખતે તેમાં નાખી સારીપેઠે ગુંદીને બનાવશો તો બદામના પાનકેક થશે અને જો તેમાં કંઇબી ચીજ મુકવાને બદલે ફકત ઉપર સાકરીઆ ખાંડ ભભરાવીને ગરી વાલશો તો સાદા પાનકેક થશે. આશરે ૪ મીનીટમાં એકેક પાનકેક તઇઆર થશે. પાનકેક તથા ચાપટ બનાવવાની રીતમાં કંઇપણુ ફરક નથી. (જુઓ મીઠા ચાપટ ના૦ ૫૫૯) જો વધારે પાનકેક બનાવવા હોય તો ઉપર પરમાણે મેંડા, ઇંડાં તથા દુધ વધારે લેવુ.

૭૧૨—પાનકેકના ભજીઆં બનાવવાની રીત—બે મોહોતી નારંગીને છોલી તેની ઉપરથી સફેદ ચામડીને કાહાડી નાખી તેની ચીરોમાંથી તેના બીઆં કાહાડી નાખવા. પછે ઉપર જે પાનકેકનો આટો બાંધવાની (જુઓ ના૦ ૭૦૮) રીતછે તેજ પરમાણે ઘારો જેવો આટો બાંધી તે આટામાં એ નારંગીની ચીરો લપેટી પેણા અથવા કહરાઇમાં કકરતાં ઘીમાં એક એક કટકો નાખી લાલ તલી કાહાડી રકાબીમાં મુકવી. પછે ઉપર સાકરીઆ ખાંડ ભભરાવી તેબલપર રકાબી મોકલવી.

૭૧૩—ખરીઆંની કારી બનાવવાની રીત—બકરાના સારાં ભરેલા ખરીઆં ૪—૫ નંગ લેવા. પછે તેને ખખરતા ગરમ પાણીમાં બોરી કાહાડી તેની ઉપરના બાલ છરીએ કરી કાહાડી નાખી સાફ કરવા. પછે થંડા પાણીથી ધોઇ કાહાડી છરાથી કરી તેને જરા ઓખરા કરવા. પછે એક મોહોતી તપેલીમાં એ ખરીઆં નાખી તેમાં પાણી રેડી ઉપર ઢાંકણું ઢાંકીને ચુહુલાપર મુકવા. જયારે ખરીઆં ખુબ ઉકલીને ચરીને નરમ જેલી જેવા થાય અને તેમાં અરધો શેરને આશરે પાણી (રશ) રહે કે ચુહુલાપરથી તપીલીને ઉતારી તેમાથી તેના હાડકાં બાહાર કહાડી નાખી માતર તેનું ગોસત રેહેવા દેવું. પછે તેમાં જરા નીમખ નાખી થંડુ પડવા દેવો. તારબાદ એક સોજી તપીલીમાં આશરે દોહોડ નવટાંક ઘી નાખી તેમાં બે કાંદાને જીણો જેવો કાપી લાલ કરવો. લાલ થાય કે તેમાં જરા લશણની જીણી કાપેલી કરી અને જરા છુંડેલું આદુ નાખી તે કાંદાની સાથે જરા ભુંજવું. પછે તેમાં એક ચમચો ભરી કારીનો મસાલો તથા જરા ધણનો દરેલો આટો નાખી ચમચે કરી કાંદાની સાથે મેલવી નાખો

પછે તેમાં પેલા ખરીઆં રશ શુધાં નાખી મળવી દેવા. પછે તેમાં થોરૂં નરીએરનુ દુધ રેડવું. જ્યારે તેમાં શારીપેઠે કકરા આવે કે ઉતારી પારવું એટલે ખરીઆની કારી થઇ, જોઇએ તો એની ઉપર લીંબુની ચીરનો રશ નીચવવો. ઉપર કહેલો કારીનો મસાલો બજારમાં તઇયાર વેચાતો મલેછે, પણુ જો નહી મલે અને ઘેરમાં બનાવવો હોય તો જુઓ કારીનો મસાલો બનાવવાની રીત ના૦ ૬૫ તથા ૬૭

૨૫—પુડીંગ તથા કેક અને બીસકીટ.

૭૧૪—પુડીંગને વાસતે કસતરનું દુધ બનાવવાની રીત— આએ એથલ આપેલા કેટલીક જાતના પુડીંગ બનાવવામાં જાહાં કસતરનુ દુધ કહેલુંછે તે આવી રીતે બનાવવુ. દુધ પુડીંગના સુમાર પરમાણે લેવું. યાને તે પાંઊ ભીંજાઇને ખુબ તર થાય એટલુ દુધ લેઈ તેને સારીપેઠે ઉકાલીને પછે ગરનું તાહાદું પારવું. પછે તે ડોહોવેલા ઇંડાં અને મીઠાસ પુરતી ખાંડ નાંખી મેળવી દેવું. એટલે કસતરનુ દુધ થયું. જો એક બાતલી દુધ લેવો તો મરઘીના ૪ ઇંડાં અને ૧।। પાશેર ખાંડ લેવી, એ પરમાણે વધારે દુધ હોય તો વધારે ઇંડાં તથા ખાંડ લેવી. જો દુધ પીને પાંઊ સોસવાઈ જાય તો ફરીથી ઉપર બીજુ દુધ રેડવું મતલબ એકે જેમ બને તેમ પેહેલાં પાંઊને એવી રીતના બનાવેલાં કસતરના દુધમાં શારીપેઠે ભીંજવીને તર કરીઆ પછે પદરખાને પુડીગને ભુજવા મોકલવું. પણુ પદરખાને ભઠીમા પુડીગ ની રકાબી મુકવા પછે જરાવાર રહીને પાછી તે રકાબી કાહાડી ઉપરથી થોરૂ બીજું એ કશતરનું દુધ રેડવુ જેથી પુડીંગ ગનું સારૂં થશે.

૭૧૫—મુરબાનુ પુડીંગ—પેહેલાં કોઇબી જાતના મુરબાના ઝીણા ઝીણા કટકા કરવા. પછે પેતીના પાઊની કાટરીઓ કાપી કાહાડી તેમાંથી તેનો ગર સરખો કાપી કાહાડવો. પછે તે પાઊના ગરની કાટરી ઉપર માખણુ લગાડી એક પઇદીશમાં એ કાટરીઓને સરખી પાંથરી મુકવી. પછે તેની ઉપર મુરબાનુ પર કરી ફરી ઉપર બીજી પાઊના ગરની કાટરીઓ મુકવી. એ પરમાણે તે રકાબી ભરાય તયાંસુધી અવાર નવાર પર કરવાં. પણુ એવી રીતે કરવાં કે ઉપરનું પર પાંઉનું આવે. પછે ઉપર પરમાણે કસતરનુ દુધ (જુઓ ના૦ ૭૧૪) બનાવી તેમાં રેડીને સારીપેઠે ભીંજવીને તર કરવુ. પછે પદરખાને ભઠીમાં ભુંજવા મોકલવુ એટલે મુરબાનું પુડીગ થશે.

૭૧૬—રતાલુ કણનું પુડીંગ—૨) શેર રતાલુ કણને નરમ બાફી કાહાડી છોલી મસલીને માવા જેવો નરમ કરી નાખવો. પછે એક વાસણમાં ૦॥ શેર ખાંડ તથા માખણ ૧) શેર, જરા છુંડેલી તજનો ભુકો, જરા ખમનેલું જાયફળ અને એલચીદાણા નાખવા. પછે મરઘીના તાજા ૯) ઇંડાને ભાંગી ડોહોવીને પેલા માખણ તથા ખાંડના વાસણમાં નાખી સારીપેઠે મેલવીને તેમાં પેલો છુંડેલો કણ નાખી બધાને મેલવીને એકરસ કરવું. પછે એક સોજી "પઇદીશ" (રકાબી) માં નાખી પદરખાને ભઠીમાં ભુંજવા મોકલવું, જોઇએતો આરંજની છાલને જીણી જીણી કાપી તેમાં સાથે મેલવવી.

૭૧૭—ગાજરનુ પુડીંગ—સારા મોહોટા ગાજરને સમારી પાણીમાં નરમ બાફી કાહાડીને પછે છુંડીને નરમ માવા જેવો કરવો. પછે એ છુંડેલા ગરને તોલી જોવો. પછે એક રતલ ગરે ૦॥ રતલ પાંઉનો છુંડેઘો બારીક ભુકો અને ૦। શેર સોજી કરંટ દરાખ અને જરા ચમઠી નીમખ નાખી મેલવી દેવો. પછે ૧) શેર દુધનું ઉપર પ્રમાણે કસતરનું દુધ (જુઓ ના૦ ૭૧૪) બનાવી પેલા મસલેલા ગાજરમાં નાખી બધાને સારીપેઠે મેલવીને એક પઇદીશમાં માખણ લગાડી તેમાં એ મેલવણી રેડી પદરખાને ધીમી ભઠીમાં ભુંજવા મુકવું.

૭૧૮—પટેટાનું પુડીંગ—સારા પટેટા ૧) રતલ, ખાંડ ૧॥ પાશેર જીણી કરંટ દરાખ ૦। શેર, જરા ખમનેલું જાયફલ. પેહેલા પટેટાને નરમ બાફી કાહાડી છોલી નાખીને તેને ગરમ ગરમ ભચડી જરા નીમખ નાખી મસલીને નરમ માવા જેવાં કરી તેમાં તાવેલું માખણ ખાંડ તથા દરાખ વગેરે નાખી સારીપેઠે મેલવી દેવો. પછે એક વાસણમાં ૬) તાજા ઇંડાંને ભાંગી ડોહોવીને પેલા પટેટામાં નાખી તેમાં એક ગલાસ ભરી વાઇન અથવા બરાંદી રેડી બધાને સારીપેઠે મેલવીને એકરસ કરવું. પછે એક પઇદીશમાં માખણ લગાડી તેમાં એ મેલવણી નાખી પદરખાને ભઠીમાં ભુંજવા મુકવું. એ પુડીગ બરાંદી કરીમ સાસની સાથે ખાધાથી સારો સવાડ આપશે.

૭૧૯—નરીએરનુ પુડીંગ—એક મોહોટા નરીએરનું સફેદ ખમણ કાહાડી તેમાં ૦। રતલ તાજું માખણ અને ૦। રતલ ચારેલી ખાંડ નાખી મેલવી દેવું. પછે ૦॥ શેર દુધની ધાહારી મલાહી અને ૫) તાજા ડોહોવેલાં ઇંડાં, જરા નીમખ, જરા જાયફલ તથા એક ગલાસ ભરી બરાંદી અથવા વાઇન રેડી બધાને મેલવીને એકરસ કરવું. પછે એક પઇદીશમાં સારીપેઠે માખણ લગાડી તેમાં એ મેલવણી રેડી પદરખાને ભઠીમાં ભુજવા મુકવું.

૭૨૦— ખીમાનુ પુડીંગ—મોહોતી પેટીના પાંઊની કાતરીઓ કરી તેની આસપાસનો પોપરી વાલો ભાગ કાપી કાહાડી માંતર તેનો ગર લેવો. પછે તેની ઉપર પાટલું પાટલું માખાણુ લગાડવું. પછે મસાલામાં આથી મુકેલો ચોરો ગોસતનો ખીમો દરએક કાટરી ઉપર લગાડી તેનું પર કરવું. પછે એક ઊંડી દીશમાં જરા માખાણુ લગાડી તેમાં એ કાટરીઓ સરખી મુકવી અને તેની ઉપર બીજી પાંઊની કાટરીઓ અલગી મુકવી. પછે એક શેર દુધનું ઉપર પરમાણે કસતરનું દુધ (જુઓ ના૦ ૭૧૪) બનાવી પેલી રકાબીમાં પાંઉની ઉપર ફરતું રેડી આશરે ૦॥। કલાક સુધી ભીંજવી રાખી પદરખાને ભઠીમાં ભુંજવા મુકવું.

૭૨૧—આલમંડ પુડીંગ—૦॥ રતલ બદામની છોલેલી બીજ તથા ૨) કવરી બદામની બીજને ખાંનીમાં બારીક છુંડવી. છુંડતી વખતે તેમાં જરા જરા ગોલાબ છાંટતાં જવું. પછે તેમાં જરા ગરમ કીધેલું ૪) આંઉસ માખાણુ તથા ૪) ઇડાંની ડોહોવેલી દાલ, ૨) ઇડાંની કફ ચહરાવેલી સફેતી, ૨) ચમચા ભરીને બાહારી મલાઈ, ચોરી ખાંડ અને એક ચમચો ભરી બરાંદી રેડી બધાને સારીપેઠે મેલવીને એકરશ કરવું. પછે નાહના નાહના કાચના પીયાલામાં માખાણુ લગાડી એ મેલવણીથી અરધું અરધું પેયાલું ભરી પદરખાને ભઠીમાં ભુંજવા મુકવું. બંધાઇને લાલ થાય કે પેયાલાને રકાબીમાં ઊંધું વાલી તેમાંથી બાહાર કાહાડવું. એ પુડીંગ આલમંડ સાસની સાથે ખાધાથી સારો સવાડ આપેછે.

૭૨૨—લીંબુનું (લેમન) પુડીંગ—પાંઊનો બારીક ભુકો ૧૦) આંઉસ, દુધ ૧। શેર, માખાણુ ૨) આંઉસ, ખાંડ ૦। રતલ, તાજા ઇંડાં ૪), મોહોતું ખાતું લીંબુ ૧) અને એક ચમચો ભરી બરાંદી. પેહેલાં દુધને ગરમ કરી તેમાં માખાણુ નાખી ચુહુલાપર ચમચે કરી હીલવ હીલવ કરવું. પછે એક વાસણમાં પાંઉનો ભુકો નાખી તેની ઉપર પેલું ગરમ કીધેલું દુધ રેડી દેવું. પછે ઇડાંને એક કાંસીઆ માં ભાંજી ડોહોવીને તેમાં ખાંડ તથા લીંબુની જીણી કાપેલી છાલ અને બરાંદી રેડી સારીપેઠે મેલવી નાખી પેલા પાંઉના ભુકામાં નાખી બધાને સારીપેઠે મેલવી એકરશ કરવું. પછે એક પઇદીશમાં માખાણુ લગાડી એ મેલવણી તેમાં રેડી તે રકાબીની કોરે માનનું પર કરી પદરખાને ભઠીમાં ભુજવા મુકવું. એ પુડીંગ લેમન સાસની સાથે ખાધાથી સારો સવાડ આપશે.

૭૨૩—પણીરનું (ચીજ) પુડીંગ—ાા શેર દુધને એક તપી સીમાં રેડી ગરમ કરવું તથા તેમાં એક મોહોતા ઇંડાં ભાર માખણ નાખવું અને તે માખણ તવાઇ જાય તયાંસુધી દુધને ચુહુલાપર રેહેવા દેવો. પછે એક વાસણમાં ૰ાાા રતલ પાંઉંનો ભુકો તથા ૰ાા રતલ વેલાતી પણીર (પણીરની જીણી જીણી કરચો કરવી) નાખી તેની ઉપર પેલું માખણ સાથનું દુધ રેડી દઇ આશરે ૨૦) મીનીટ સુધી રેહેવા દેવો. પછે ૪) તાજા ઇંડાને એક કાંસીઆમાં ડોહોવી નાખી તેમાં જરાક નીમખ નાખી મેલવીને પેલા પાંઉના ભુકાના વાસણમાં નાખી બધાને સારીપેઠે મેલવીને એકરશ કરવું. પછે એક પઇદીશમાં માખણ લગાડી તેમાં એ મેલવણી નાખી પદરખાને ભઠીમાં ભુંજવા મુકવું.

૭૨૪—પોલકા પુડીંગ—ાા શેર દુધમાં ૪) ચમચા આરારૂટ ને મેલવી દેવા. પછે એક વાસણમાં ૪) તાજા ઇંડાંને ડોહોવી નાખી તેમાં ૩) આંઉસ માખણ, એક ગલાસ ભરી ગોલાબ તથા ૰ાા શેર ખાંડ અને લીબુના એસેનસના થોરા ટીપાં નાખી બધાને આરારૂટમા સારીપેઠે મેલવી દેવા. પછે એક તપીલીમાં ૧) શેર તાજું દુધ રેડી ચુહુલાપર ઉકાલવું જેઆરે દુધમાં કકરા આવે કે તેમાં પેલી આરા રૂટની મેલવણી રેડી દઇ ચુહુલાપરને ચુહુલાપરજ તે મેલવણી ઘટ થાય તયાંસુધી ચમચે હીલવ હીલવ કરીઆ કરવી. પછે પતરાના મોલડમાં એને નાખી થંડું પડવા દેવું. જોઇએ તો એ મોલડ (દબા)ને આઇસમાં મુકો થંડું પડે કે રકાબીમાં મોલડને ઉંધો નાખી કાહાડવુ એની ઉપર "પોલકા સાસ" રેડીને ખાશો તો વધારે સવાડ આપશે

૭૨૫—પાંઉનુ પુડીંગ બનાવવાની રીત—જુઓ આએ ચો પડીના પેહેલા ભાગમાં સફે ૧૫૭) પુડીંગ બનાવવાની રીત ના૰ ૪૪૫

૭૨૬—ચેસટનટ પુડીંગ—સારા મોહોતા ૨૫—૩૰ ચેસતનટને પાણીમાં બાફી કાહાડી ઉપરથી કોટલાં ભાંજી કાહાડવા. પછે તેના ગરને સૌજી ખાનીમાં છુંડીને બારીક કરવો. પછે ૪) આંઉસ માખ ણની કીરીમ બનાવી તેમાં ૬) તાજાં ઇંડાંને ભાંગી નાખવા તથા તેમાં ૩) આંઉસ સફેદ ખાંડ તથાં નવટાંક દુધ રેડી સારીપેઠે મેલવી એકરશ કરવું. પછે એક મોલડ (દબા) માં સારીપેઠે માખણ લગાડી તેમાં બદામની છોલેલી બીજ તથા દરાખને છુટી છુટી મુકી જરા દબવી. પછે તેમાં ઉપલી મેલવણી નાખી પદરખાને ભઠીમાં આશરે ૧૨—૧૫ મીનીટ ભુંજવા મુકવું. તઇઆર થાય કે રકાબીમાં એ મોલડને આસતેથી ઉંધો નાખી તેમાંથી પુડીંગ કાહાડવું જેથી બદામ

તથા દરાખનું પર ઉપર આવશે. એ પુડીંગ વીકતોરીઆ સાસની સાથે ખાધામાં સારો સવાડ આપશે.

૭૨૭—પોહોવાનું પુડીંગ—જોઇએ એટલા સોજા પોહોવા લઇ એક વાસણમાં નાખવા. પછે ઉપર પરમાણે કશતરનું દુધ જુઓ ના૦ ૭૧૪—બનાવી તેમાં રેડીને જેમ બને તેમ પોહોવાને ૪—૫ કલાક સારીપેઠે ભીંજવીને તર કરવા. જો પોહોવા દુધ પીને સોસવાઇ જાય તો ઉપરથી બીજુ દુધ રેડવું. જીયારે પોહોવા સારીપેઠે ભીંજાઇને ખુબ તર થાય કે એક "પઇદીશ" માં માખણ લગાડો તેમાં પેલા પોહોવા નાખી તેનું એકપર કરવું. પછે તેની ઉપર બદામની કાપેલીજીણી સલેસ તથા કરંટ દરાખ અને જરા છુંડેલું જાયફલ નાખી તેનું પર કરવું. એ પરમાણે તે રકાબી ભરાય તીયાંસુધી અવાર નવાર પર કરીઆ કરવા. પછે પદરખાને ભઠીમાં ભુજવા મોકલવું. જરા બંધાવા આવે કે તે દીશને ભઠીમાંથી બહાર કાહાડી તેની ઉપર બીજુ થોરૂ કશતરનું દુધ રેડી પાછું ભઠીમાં મુકવું. તઇયાર થાય કે કાહાડવું.

૭૨૮—મકરૂની (સેવનું) પુડીંગ—મકરૂની (વેલાતી સેવ Macaroni) ૨) આંઉસ, દુધ ૦॥। શેર, તાજુ માખણ ૧) આંઉસ તાજા ઇંડાં ૩) નંગ, ખાંડ ૩) આઉસ. પેહેલાં મકરૂનીના નાહાના નાહાના કટકા કરવા. પછે તેને ૨) કલાક સુધી દુધમાં ભીંજવી રાખવા પછે તેને ચુહુલાપર મુકી ઉકાલવુ. તલીએ ધીમું બલતું કરવું. પછે તેમાં ખાંડ તથા માખણ નાખી ચુહુલાપરથી ઉતારી થંડુ પારવું. થંડુ પડે ને તેમા ડોહોવેલા ઇંડાં નાખી બધાને સારીપેઠે મેલવી એક પઇ દીશમાં માખણ લગાડી એ મેલવણી તેમાં નાંખી ઉપર જાયફલ ભભ રાવી પદરખાને ભુંજવા મોકલવું.

૭૨૯—સીનામન (તજના) કેક—૬) ઇંડાંની સફેતીને સારીપેઠે કઠણ કફ ચહરાવી તેમાં ૦॥ રતલ ચારેલી ખાંડ અને ૮) આઉસ ઘઊંનો મેંડો નાખી મેલવવું, તથા તેમાં ૦॥ રતલ ગરમ કીધેલું માખણ નાખી બધાને સારીપેઠે મેલવી દેવું. પછે તેમાં છુંડેલી તજનો બારીક ભુકો ૦॥ આંઉસ નાખી મેલવીને એક પતરાના "મોલડ" માં સારીપેઠે માખણ લગાડી તેમાં એ મેલવણી નાખી આશરે ૦॥ કલાક પદરખાને ભઠીમાં ભુંજવા મુકવું.

૭૩૦—સોડા કેક—માખણ ૦॥ રતલ, ઘઊંનો મેંડો ૧) રતલ ખાંડ ૦। રતલ, ધોંઇને સુકી કીધેલી કરંટ દરાખ ૦॥ રતલ, "કારબોનેટ આવ સોડા" ૫૦ ગરેન, દુધ અરધી પેંટ, તાજા ઇંડાં ૨) નંગ. પેહેલાં એક વાસણમાં માખણ નાખી તેમાં આટો અને ખાંડને સારીપેઠે

મસલીને મેલવી દેવેા. પછે ઈંડાને ડોહોવીને તેમાં નાખવા. પછે દુધમાં કારબોનેટ આવ સેાડા (Carbonate of Soda) મેલવી દઈ એ આટાના વાસણમાં રેડી બધાને આશરે ૫) મીનીટ સુધી હીલવ હીલવ કરી મેલવી દેવેા. પછે કેક બનાવવાના પતરાના એક મેાલડમાં માખણ લગાડી તેમાં એ મેલવણી રેડી ધીમી ભઠીમાં આશરે ૧॥—૨ કલાક ભુજવા મુકવું.

૭૩૧—તી કેક બનાવવાની રીત—ચારેલી ખાંડ ૧) આંઊસ સુકેા મેડેા ૬) આંઊસ, ૧) લીંબુની જીણી ખમનેલી છાલ. ઈંડા ૪ નંગ, માખણ ૦। રતલ, કરંટ દરાખ ૧) આંઊસ. પેહેલાં ઈંડાની દાળ તથા સફેતીને જુદી જુદી કફ ચહરાવેા. પછે તેમાં ખાંડ નાંખી મેલવીને મેડેા નાખેા. પછે તેમાં લીંબુની છાલ તથા દરાખ નાખી બધાને મેલવી દેવેા. પછે માખણને જરા ગરમ કરી તેમાં નાખીને બધાને સારી પેઠે મેલવવું. પછે તેમાં એક નાહાની ચમચી "કારબેાનેટ આવ સેાડા" નાખી બધાને સારીપેઠે હીલવ હીલવ કરીને મેલવી દઇ પતરાના મેાલડમા માખણ લગાડી તેમાં એ મેલવણી ભરી મધીઆમ ગરમીની ભઠીમાં ભુંજવા મુકવું. જુએા બીજી રીત ના૦ ૭૩૨)

૭૩૨—બીજી રીત—માખણ ૨) આંઊસ, ઘઊનેા સેાજેા આટેા ૦॥ રતલ અને થેારી ખાંડ તથા ૧) તાજું ઈંડું. પેહેલાં માખણને આટામાં મશલી નાખવું. પછે ખાંડને બારીક છુંડી તેમાં નાખી ઇડાંને ડોહેાવી તેમાં નાખી બધાને સારીપેઠે મેલવી દઈ તેના ૨) પાંઉ અથવા કેક બનાવી પતરા ઉપર માખણ લગાડી તેની ઉપર મુકી આશરે ૦॥ કલાક ભુંજવા મુકવા.

૭૩૩—વાઈન કેક—મેડેા ૦॥। રતલ, તાજું માખણ ૦॥ રતલ, ખાંડ ૦॥ રતલ, ઈંડાની ફકત દાલ ૨), સફેદ વાઇન ૦। પેંટ. પેહેલ માખણ, ખાંડ તથા આટેા મેલવી દેવેા. પછે ઈંડાને ડોહોવીને તેમાં નાખવા અને વાઇન રેડી બધાને સારીપેઠે મેલવી એકરસ કરવું. પછે તેની ઘણી પાટલી રેાટલી વણી કાહાડી ઉપર ગલાસ દાબીને નાહાના નાહાના ગેાલ બીસકીટના જેવા કટકા કાપી કાહાડવા. પછે તેની ઉપર ઈંડાની સફેતી લગાડી ઉપર છુંડેલી તજનેા બારીક મેડા જેવેા ભુકેા ભભરાવી બીસકીટ ભુજવાના પતરા ઉપર જરા આટેા ભભરાવી તેની ઉપર એ બધા ગેાલ કેકને સરખા મુકી ભઠીમાં મુકવા. જરા રતાશ દાર થાય કે તરત બાહાર કાહાડવા.

૭૩૪—કુરંટ (દરાખના) કેક—સેાજી સાફ કીધેલી જીણી કરંટ દરાખ ૨) આંઊસ, તાજુ માખણ ૦। રતલ, ઘઊનેા મેડેા ૦॥ રતલ

ખાંડ ૪) ચમચા, તાજા ઈંડા ૨) નંગ, બરાંડી ૧) ચમચો, થોડું તાજું દૂધ અને છુંડેલી તજનો બારીક જરા ભુકો. પેહેલાં માખણની અંદર આટાને મસલી નાખો. પછે તેમાં દરાખ, તજ, ખાંડ અને ઇંડાં, બરાંડી અને એ આટો મશલી શકાય એટલું દૂધ રેડી બધાને સારીપેઠે મેલવી તેનો ગોરો કરવો. પછે જોઈએ તો તેને રોટલી જેવું પાતલું વણીને કટકા કાપી કાહાડી પતરા ઉપર માખણ લગાડી તેમાં એ કટકાઓ મુકીને ભઠીમાં ભુંજવા મુકો અને જોઈએ તો કેક બનાવાના પટરાના નાહાના નાહાના કોડીઆમાં માખણ લગાડી એ મેલવણી તેમાં ભરીને ભઠીમાં ભુંજવા મુકવા. (જુઓ બીજી રીત ના૦ ૭૩૫)

૭૩૫—બીજી રીત—પેહેલાં ૧) રતલ માખણની કીરીમ બનાવી તેમાં ૧) રતલ ખાંડ નાખવી. પછે તેમાં ૧॥ રતલ ઘઊનો મેડો અને ૧ રતલ જીણી કરંટ દરાખ, એક ચમચો છુંડેલી તજનો બારીક ભુકો, થોડું ખમનેલું જાયફલ અને ૪) તાજા ઈંડાં નાખી બધાને સારીપેઠે મેલવી એકરશ કરવું. પછે કેક બનાવાના પતરાના નાહાના નાહાના કોડીઆમાં માખણ લગાડી તેમાં એ મેલવણી થોરી થોરી ભરવી. એ પરમાણે એ મેલવણીના જેટલા કોડીઆં થાય તેટલાં ભરીને ભઠીમાં ભુજવાં મુકવા. એટલે કરંટ કેક થશે.

૭૩૬—ઈસપંજ કેક—કોઈબી જાતના નાહાલા ઇસપંજ કેક બનાવતી વખતે આટલું ધેયાનમાં રાખવું કે જેટલાં નંગ તાજા આખાં ઇંડા લેવો તેના વજણ બરાબર ખાંડ લેવી તથા તે ઇંડાના અરધા વજણભાર ઘઊનો મેંડો લેવો તથા મરજી પરમાણે તેમાં સુગંધને વાસતે કોઈબી જાતની જે તે એક ચીજ નાખવી જેવી કે છુંડેલુ જાયફલ, તજનો ભુકો અથવા લીંબુની ખમનેલી છાલ સાથે તેનો રશ. એને **બનાવવાની રીત—**પેહેલાં ઈંડાને ભાંગી તેની દાલ તથા સફેતી જુદી કાહાડવી. પછે દાલને ચમચાથી હીલવ હીલવ કરી તેમાં ખાંડ નાખી મેલવીને તેમાં આટો, તજનો ભુકો અથવા લીંબુની ખમનેલી છાલ વગેરે નાખી સફેતીને મજબુત કરી ચરાવી તેમાં નાખી બધાને સારીપેઠે મેલવી દઈ કેક બનાવાના પતરાના કોડીઆમાં માખણ લગાડી એ મેલવણી તેમાં થોરી થોરી ભરી પદરખાને ભઠીમાં ભુંજવા મુકવું. યાદ રાખવું કે જો ઈંડા ૧૦) નંગ લીધા હોય તો એક તરાજુમા એક ગમ ઈંડા મુકવા અને બીજી ગમ ખાંડ મુકીને ઈંડાની બરાબર તોલી લેવી. પછે એ ઈંડાના અરધા વજણ ભાર યાને ૫) ઇડાં તરાજુમા મુકી બીજી ગમ ઘઊનો મેડો

મુકી તેના વજાણ બરાબર આટો તોલી લેવો. કેટલાક લોકો એ આટો મેલવવી વખતે એમાં માખણ પણ નાખેછે પણ જો માખણ નાખો તો બહુજ થોડું માખણ લેવું.

૭૩૭—પલેન કેક—ઘઊનો ચારેલો આટો ૧) રતલ, માખણ ૦। રતલ, ખાંડ ૨) આંઉસ, દુધ ૦।। પેંટ, ખમીર ૨) ચમચા, ઈંડું ૧) નંગ "કેરાવે સીદ" મરજી પરમાણે. પેહેલાં આટામાં માખણ નાખી મસલવું. પછે તેમાં બાકીનો બધો સામન નાખી બધાને સારીપેઠે મસલીને એક ગોરો કરી તે આટો ચરવાને. વાસતે થોડોવાર રેહેવા દેવો. પછે તેને ફરીથી ગુંડી મસલીને કેક બનાવા ના તરેહવાર આકારના પતરાના નાહાના કોડીઆમાં માખણ લગાડી એ મેલવણી થોરી થોરી ભરી ભઠીમાં ભુંજવા મુકો. અને ઉપર સફેદ ચારેલી ખાંડ ભભરાવવી.

૭૩૮—આલમંડ (બદામના) કેક—મીઠી બદામની બીજ ૦।। રતલ, કવરી બદામની બીજ ૧) આંઉસ, તાજા ઈંડાં ૧૨, ચારેલી ખાંડ ૧) રતલ, મેંડો ૩) રતલ, ૨) લીંબુની ખમનેલી છાલ. બદામ ના છલતાં કાહાડી નાખી કોરડી કરી રોજી ખાનીમાં છુંડીને બારીક જેવી કરવી. પછે ઈંડાને સારીપેઠે કફ ચહરાવી થોરી થોરી કરીને છુંડેલી બદામમાં નાંખવી તથા તેમાં થોરી થોરી ખાંડ નાખતાં જવું અને લાકડાના બનાવેલા ચમચાથી ખુબ મેલવતાં જવું. પછે તેમાં થોરો થોરો આટો નાખી મેલવતાં જવું. પછે માખણને ગરમ કરી (પણ ઘણું તાવવું નહીં) તેમાં થોડું નાખી મેલવવું. જીયારે એક ભાગ મલી રેહે કે બીજું થોડું માખણ નાખી ફરી મેલવવું. તારબાદ લીંબુની છાલ નાખી બધાને સારીપેઠે મેલવી કેક બનાવાના પતરાના મોલડમાં સારીપેઠે જારૂ જેવું માખણ લગાડી એ મેલવણી તેમાં નાખી ભઠીમાં આશરે ૧।।—૨ કલાક ભુંજવા મુકવું. જયારે ભુંજાઇને ઉપરથી રતાશદાર થાય કે તેની ઉપર એક કાગજનો કટકો મુકવો કે ઉપરથી બલી નહીં જાય.

૭૩૯—ક્રીસટમસના અથવા નાતાલના કેક—જુઓ આએ ચોપડીના પેહેલા ભાગમાં સફે ૧૫૮ ક્રીસટમસના કેક નાં૦ ૪૪૬.

૭૪૦—બદામના મકરૂન—મીઠી બદામની બીજ ૧)રતલ. છુંડેલી ખાંડ ૧।। રતલ, ૮ તાજા ઈંડાંની સફેતી. પેહેલાં બદામની બીજના છલતાં કાહાડી નાખીને છુંડવી. પછે તેને કોરડી કરી છુંડીને બારીક લાહી જેવી કરવી. છુંડતી વખતે તેમાં ઈંડાંની સફેતી જરાં જરા નાખવા. પછે બાકી રહેલી સફેતીને સારીપેઠે કફ ચરાવી તેમાં થોરી

થોરી ખાંડ નાખી મેલવતાં જવું. પછે તેમાં થોરી થોરી છુંડલી બદામ નાખી બધાને સારીપેઠે મેલવીને એકરશ કરી "વેફર પેપર" ને ભુંજવાના પતરા પર માખણ લગાડી તેની ઉપર એ મેલવણીના થોરા થોરા દુર બેટકાં નાખી ધીમી ભઠીમાં જરાવાર ભુંજવા મુકવું

૭૪૧—મકરૂન કેક—મીઠી બદામની બીજ ૪) આંઉસ. કવરી બદામ ૦। આઉસ, બરાંદી ૧) ચમચો "લોફ શુગર" ૧૦) આઉસ તાજા ૬) ઇંડાની સફેદી એક ખાતા લીંબુની છાલ પેહેલાં ખાંડમાંથી બે ગાંગરા લઈ તેની ઉપર લીંબુની છાલને સારીપેઠે મસલવી. જેથી લીંબુની છાલનો વાસ ખાંડમાં આવશે. પછે બાકીની ખાંડને છુંડીને ચારી નાખવી. પછે બદામના છલતાં કાહાડી તેમાંથી ૨) આંઉસ બદામના તથા કવરી બદામને શોજી ખાનીમાં છુંડી નાખવી છુંડતી વખતે તેમાં બરાંદી અને ૨ ઇડાંની સફેતી થોરી થોરી નાખવી. પછે સારીપેઠે ખુબ હીલવ હીલવ કરી તેમા બાકી રહેલી ૨) આઉસ બદામના જીણા જીણા કટકા કરી તેમા નાખવી. પછે તેમાં પેલી લીંબુ મસલેલી ખાંડને છુંડી ભુકી કરીને નાખવી તથા પેલી બાકી રહેલી બીજી ખાંડને પણ છુંડીને નાખવી. પછે બાકી રહેલી ૪) ઇંડાની સફેતીને ખુબ મજબુત કફ ચરાવી તેમાં નાખી મેલવી ઘટ જેવી મેલવણી કરવી. પછે કાગજ ઉપર માખણ લગાડી તેની ઉપર એ મેળવણીના ચમચાએ કરી છુટા છુટા અખરોટ જેટલાં બેટકા નાખી ધીમી મધીઅમ ભઠીમાં પતરા ઉપર મુકી આશરે ૧૫ મીનીટ ભુંજવા મુકવું.

૭૪૨—જીનજર કેક—દરેલી સુંઠ ૧) આંઉસ, શારો ચારેલો મેંડો ૧) રતલ બુરાખાંડ ૦॥ રતલ, માખણ ૦॥ રતલ, એ બધાને મેલવી તે વણી શકાય એટલું પાણી રેડી મસલી તેનો ગોરો કરી વેલણથી પાટલું વણવું, પછે તેના નાહાના નાહાના ગોળ બીસકીટના જેવા કેક કાપી પતરા ઉપર મુકી ધીમી ભઠીમાં ભુંજવાં મુકવા.

૭૪૩ તીપસી કેક—૩—૪ દાહાડાનું વાસી મોહોતું ઈસપંજ કેક અથવા શેવાય કેક લેવો. પછે તે કેકને જરા તલીએથી કાપી સરખું કરી રકાબીમાં મુકવું, પછે તેને રકાબીમા મુકી ઉન ગુંઠવાના સુઈઆએ કરી તેમા ફરતા આધરા પારવા. પછે એ કેક ભીંજઇને તર થાય એટલો શેરી વાઇન લઈ તેમા ૨) ગલાસ ભરી બરાંદી નામી એ કેકની ઉપર ફરતો રેડી દેવો. પછે તે રકાબીમાના દારૂને એક વાસણમાં નીપારી કાહાડી ફરીથી તેની ઉપર રેડવો. એ પરમાણે તે કેક દારૂથી ભીંજઈને તરત થાય તયાસુધી કરીઆ કરો. પછે

૨) આઉસ મીઠી બદામની સલેસ કરી તે કેકમાં બધે ફરતી ખોસવી. પછે ०॥ શેર કસતરનું દુધ (જુઓ ના० ૭૧૪) બનાવી તેની આ શેપાસ ફરતું રેડી તેબલપર એ કેકની રકાબી મોકલવી. જો શેરીવા ઈન તથા બરાંદીમાં અરધાં લીંબુનો રસ નાખી રેડશો તો વધારે સવાડ આપશે, (જુઓ બીજી રીત.)

બીજી રીત—૧) દજાણુ નાહાના વાસી ઈસપંજકેક લેવા. પછે તેમાંથી ૫) કેકને એક રકાબીમાં પાશે પાશે મુકવા, પછે તેના ઉપર "રાજબરી જામ" જારી જેવી પાંથરવી, પછે બીજા ૪) કેકને ઉપર મુકવા અને તેની ઉપર પાછી બીજી જામ પાંથરવી, પછે તેની ઉપર બીજા ૩) કેક મુકવા. પછે ૩) ગલાસ ભરીને શેરીવાઈન અને ૨) ગલાસ ભરીને બરાંદીને સાથે મેલવી કેકની ઉપરથી જરા જરા રેડીને તેમાં પચાવવો. પછે ઉપર પરમાણે કસતરનું દુધ (જુઓ ના० ૭૧૪) બનાવી તેમાં રેડી તેબલપર મોકલો.

૭૭૪—કુવીન કેક—૬) તાજાં ઈંડાં, મેદો ०॥ રતલ, લોફ શુગર ०॥ રતલ, જીણી કરંટ દરાખ ૬) આંઉસ, પીગલાવેલું માખણ ०॥ રતલ, અરધા લીંબુની ખમનેલી છાલ, બરાંડી ૨) ચમચા. પેહેલા માખણમાં ખાંડ નાખી મેલવવું, પછે તેમાં મેદો, દરાખ અને દોહોવેલા ઈંડાં, લીંબુની છાલ તથા બરાંદી નાખી બધાને સારીપેઠે આશરે ૧० મીનીટ ધુંટ ધુંટ કરી કેક બનાવાના નાહાના પતરાના કોડીઆમાં માખણ લગાડી એ મેલવણી ભરી ભઠીમાં આશરે ૧૫) મીનીટ ભુંજવા મુકવા.

૭૭૫—આલમંડ ચીજકેક—०। રતલ મીઠી બદામની બીજના છલતાં કાહાડી નાખી છુંડીને બારીક માવા જેવી કરવી, છુંડતી વખતે તેમાં જરા જરા ગોલાબ નાખવો. પછે ०॥ રતલ લોફ શુગર અને ૨) ચમચા ભરી રતાફીઆ (Ratafia) નામનો દારૂ અને ૬) આંઉસ તાજું માખણ નાખી ચુહુલાપર મુકી પીગલાવવું, પછે ઉતારી તે થંડું પડે તયાંસુધી તેને ધુંટ ધુંટ કરવું. પણ તેને થરવા દેવું નહી. પછે તેમાં છુંડેલી બદામ તથા ૬) ઈંડાંની ડોહોવેલી દાલ નાખી ચુહુલાપર ધુંટ ધુંટ કરી મેલવીને જયારે એ મેલવની બંધાવા આવે કે ઊતારી પારો તેને ચાંનીમા નાખી મસલીને ભુકા જેવું કરી નાખવું જોઈએતો એમાં લીંબુની જીણી ખમનેલી છાલ નાખી મેલવીદેવું, પછે ખાજાના માનનું (પફપેશત) પર કોડોઆના જેટલા વણી કાહાડી, કેક બનાવાના પટરાના કોડીઆમાં એ પર ફરતું પાંથરી તેમાં એ મેલવણી થોરી થોરી ભરવી. પછે ધઉના પાણીમાં બાંધેલા આટાની જરો ગાંઠીયા જેવી શેવ વણી વલ આપીને તેની ઉપર તેના ઉભા તથા આરા

બે કટકા મુકવા, પછે તેને ધીમી ભઠીમાં ભુંજવા મુકવા. (જુઓ ખાજાના માનનું પર બનાવવાની રીત ના૰ ૬૭૨).

૭૪૬—લેમન ચીજકેક—ાા રતલ લોફ શુગર, લીંબુ મોહોતા ૧ાા, બરાંદી ૧ાા ચમચો, માખણ ૦ા રતલ, તાજા ઈંડાં ૪). પેહેલા લીંબુની છાલ જીણી ખમણવી. પછે એક વાસણમાં ખાંડ તથા લીંબુનો રશ નાખી ચુહુલાપર મુકી ખાંડને પીગલાવવી. ખાંડ પીગલેકે ગારી કાહાડી તેમાં ૨) ચમચા બરાંદી અને માખણ નાખી ઘુંટ ઘુંટ કરી મેલવી દેવો. પછે લીંબુની છાલ તથા ડોહોવેલા ઈંડાં અને બે ઈંડાની કફચરાવેલી સફેતી નાખી બધાને સારી પેઠે ઘુંટી નાખી ચુહુલા પર મુકી ધીમી આંચ કરી એ મેલવની મધના જેવી ઘાહરી થાય તવાં સુધી ઘુંટ ઘુંટ કરી ઉતારવી. પછે કેક બનાવાના પતરાના કોડીઆ લઇ ખાજાના માનનું પાટલું પર (પફપેસટ) તે કોડીઆના જેટલાં વણીને તેનું પર તે કોડીઆમાં પાંથરી પેલી મેલવણીમાથી થોરી મેલવણી લઇ તેમાં મીઠી બીસકીટનો છુંદેલો બારીક ભુકો અથવા છુંદેલી બદામ નાખી મેલવીને તે કોડીઆમાં થોરી થોરી ભરી ઉપર ઘઉના પાણીમાં બાંધેલા આટાની જારી શેવ વણી વલ આપી તેના આરા ઉભા બે કટકા મુકી ભઠીમાં આશરે ૧૫) મીનીટ ભુંજવા મુકવા. (જુઓ ખાજાના માનનું પર ના૰ ૬૭૨).

૭૪૭—વાઈન બીસકીટ—૧) રતલ ઘઉના મેડામાં ૩) ચમચ ભરી ચારેલી ખાંડ અને ૦ા રતલ માખણને સારીપેઠે મેલવી દેવો. પછે એ આટો મસલીને નરમ થાય એટલું દુધ તેમાં રેડી મેલવી મસલીને આશરે ૦ાા ઈંચ જારી રોટલી વણીને કાપનીથી કરી ગોલ બીસકીટના જેટલી કાપી કાહાડવી. પછે એકની ઉપર એક બીસકીટ મુકી તરણ ચાર બીસકીટની ચોર કરી વેલણથી જરા વણી કાંટાથી આંધરા પારી બીસકીટ ભુંજવાના પટરાપર આટો ભભરાવી તેની ઉપર એ બીશકીટ મુકી થંડી ભઠીમાં ભુંજવા મુકવી.

૭૪૮—જીનજર બીસકીટ—૪) આંઉસ માખણને ૦ા રતલ ઘઉના મેડામાં મેલવી દેવો અને તેમાં ૩) ચમચા ભરી ખાંડ તથા ૦ાા આઉસ સુંઠનો બારીક દરેલો ભુકો અને ૧) ઈંડું નાખી મેલવવું. પછે એ મેલવણી નરમ વણી શકાય એટલું ગરમ દુધ રેડી આટાને મશલી તેની રોટલી વણી કાહાડી ગોલ અથવા ચોરશ બીસકીટના આકારમા કાપી કાહાડી માખણ લગાડેલા કાગજ ઉપર મુકી પતરા ઉપર મુકીને ધીમી ભઠીમાં ૮—૧૦ મીનીટ ભુંજવા મુકવી.

૭૪૯—કરીમ બીસકીટ—૧) રતલ ઘઉના સોજા મેડામા ૧)

રતલ માખણ નાખી સારીપેઠે મેલવી દેવો. પછે તે આટાની વચમાં ખારો કરી લીંબુની છાલ મસલેલી છુંડેલી ખાંડ ાા રતલને ૩) ઈંડાં ની સાથે મેલવી દઈ તેમાં નાખી બધાને સારીપેઠે મશલી તેમાંથી અખરોટના જેટલા નાહાના દરા કરવા. પછે તેની ઉપર લાકડાની પટી થોકીને ચપટાં કરી પતરાપર મુકી ઘણીજ ધીમી ભઠીમાં ભુંજવા મુકવી.

૭૫૦—સુવીટ (મીઠી) બીસકીટ—ઘઉનો ચારેલો આટો ૧) રતલ, માખણ ાા રતલ, સફેદ ખાંડ ાાા રતલ, તાજા ઈંડાં ૨) અને થોરી કેરાવે સીડ નાખી બધાને ઘટ વણી શકાએ એવું કરવું. પછે એને લાકડીના જેવો વણી તેમાંથી થોરો આટો લઇ બીસકીટના જેવા દરા બનાવવા. પછે તે દરાને જરા ઉપરથી આંગલાંએ દાબી ચપટા કરવા અને કાંટાથી ઉપર નાંકા પારી પતરા ઉપર મુકી ધીમી ગરમીની ભઠીમાં ભુંજવા મુકવી.

૭૫૧—હારડ બીસકીટ—૨) આંઉસ માખણમા એક રતલ આટો લાહી જેવો ઘટ થઇને મસલી સકાય એટલું દુધ રેડી ગરમ કરવું. પછે ઉતારીપારી તેમાં એક રતલ ઘઉના આટાને નાખી ખુબ મશલી ગુંડીને તેનો એક ગોરો કરવો. પછે તેને વેલણથી બીસકોટના જેવું જારૂં વણી ઉપર ગલાસ દાબીને બીસકીટ કાપી કાહાડવી, પછે તે કાપી કાહાડેલા કટકામાં કાંટો ભોકીને નાકા પારવા. પછે પતરાપર મુકી ધીમી ભઠીમાં આસરે ૬) મીનીટ ભુંજવા મુકવી.

૭૫૨—પસતાની બીસકીટ—સોજો ઘઉનો આટો ૧) રતલ, સફેદ ખાંડ ૧) રતલ. ઝીણા કાપેલા પસતાં ાા રતલ, ૨૦ ઈંડાંની ફકત દાલ. (સફેતી નાહી લેવી) પેહેલા ખાંડ તથા ઇંડાંની દાલને એક વાસણમાં નાખી ચમચાએ કરી ખુબ મેલવવું. પછે તેમાં પસતા તથા આટો નાખી બધાને સારીપેઠે મેલવી દઇ એક ઇંચ ઉંડા પતરાના મોહોતા થારમાં નાખી મધીયમ ગરમીની ભઠીમાં ભુંજવા મુકવું, અને થંડું પડેને છરીથી કરી તેની સલેસો કાપી કાહાડવી.

૭૫૩—વેફર બીસકીટ—ઘઉનો મેંડો ૧) રતલ, ચારેલી ખાંડ ૪) આંઉસ, માખણ ૨) આંઉસ. એ બધાને એક વાસણમાં નાખી તે રોટલીના આટા જેવું નરમ થઇને વણી શકાય એટલું દુધ તેમા રેડી આશરે ૧) કલાક સુધી મસલીઆ કરવું, પછે તેને વેલણથી પોહોર વણીને પાટલી રોટલી બનાવવી. પછે તેના બીસકીટના જેવા આકાર કાપી કાહાડી મધીઅમ ભઠીમાં ભુંજવા મુકવી.

૭૫૪—પલેન બીસકીટ—૧) રતલ મેંડો, ૧) ઇંડાંની દાલ, ખાંડ ૨) આંઉસ. એ બધાને ભેલી ને આટો મશલી શકાય એટલું દુધ

રેડી ઘણો વખત સુધી સારી પેઠે મશલીને એકરસ કરવું, પછે તેની બીશકીટના જેવી રોટલી પોહોરી વણવી અને તેના બીશકીટના આકારમાં કટકા કાપી કાહાડવા. પછે પતરા ઉપર મુકી ભઠીમાં ભુંજવા મુકવી. સુકાઇને કઠણ થાય કે કાહાડવી.

૭૫૫—ફીંગર બીશકીટ—૩) રતલ મેંડો, ૦॥ રતલ ચારેલી ખાંડ, ૦॥ રતલ માખણ અને લીંબુના એસેનશનાં થોરાં ટીપાં. એ બધાને મેલવી નાખી એ આટો મશલીને કઠણ વણી શકાય એટલું દુધ રેડી સારીપેઠે મશલવો. પછે તેની લાંબી લાકરીઓ વણી કાહાડવી, પછે તે લાકરીઓના પાંચ પાંચ આંગલ લાંબા કટકા કાપી કાહાડવા, પછે એ કટકાઓને બીશકીટ ભુંજવાના પતરા ઉપર મુકી ભઠીમાં ભુંજી કાહાડવી.

૭૫૬—બતર બીસકીટ—૧) રતલ માખણ, ગરમ કીધેલું દુધ ૧) બાટલી, ઘઉનો મેંડો ૮) રતલ. એ બધાને શારીપેઠે મેલવીને ગુંડવો, અને જ્યારે બધું એકશરખી રીતે ઘુંડાઇને નરમ વણી શકાય એવું થાય કે તેની જારી બીશકીટના જેવી પોહોરી રોટલી વણવી, પછે તેની બીશકીટના જેવા આકારમાં કટકા કાપી કાહાડવા, અને તેન કાંટાંથી આંધરા પારી ભુંજવાના પતરા ઉપર મુકી તેને ભઠીમાં ભુજવા મુકવી.

૭૫૭—સીડ બીશકીટ—મેંડો ૧) રતલ, ખાંડ ૪) આઉશ, જરા "કેરાવેસીડ" નાહાની અરધી ચમચી "કારબોનેટ આવ સોડા" એ બધાને ધાહારી મલાહી અથવા દુધમાં મેલવીને મશલવું. પછે તેને પોહોરૂ વણી તેની ઉપર આંગલાં દાબીને બીશકીટના આકારમાં કટકા કાપી કાહાડવા, અને તેને તરત ભુંજી કાહાડવી.

૭૫૮—આરારૂટની બીસકીટ—માખણ ૦। રતલ, મેંડો ૦। રતલ, ચારેલી ખાંડ ૦। રતલ, ઇંડાં ૨) નંગ, આરારૂટ ૩) આઉશ પેહેલા માખણની કીરીમ બનાવી તેમાં દોહોવેલુ ઇંડું થોરૂ નાખતાં જવું પછે તેમાં ખાંડ મેંડાં અને આગરૂત નાખી બધાને સારીપેઠે એક શરખુ મેલવી આશરે ૨) કલાક સુધી રેહેવા દેવો. પછે વેલ ણથી પોહોરૂં વણી તેની કાપનીથી ગોલ બીશકીટ કાપી કાહાડવી. પછે ધીમી ભઠીમાં પતરાપર ભુંજવા મુકવી,

૨૬—આઇસકરીમ.

૭૫૯—લીંબુંનું આઇસ કરીમ બનાવવાની રીત—૧) શેર તાજા દુધને ગર્મ ગરમ કરી સારીપેઠે થંડું પરવા દેવું. પછે મરઘીના ૪ ઇંડાની દાલને ડોહોવી નાખી તે દુધમાં નાખીને ચમચાથી મેલવીને એકરશ કરવું, તથા તેમાં ૦॥ શેર ખાંડ નાખી મેલવીને જીણી ચાનીથી ગારી કાહાડવું. પછે ખાંડનો એક ગાંગરો લઇ એક લીંબુની છાલ ઉપર સારીપેઠે મસલવો, જેથી લીંબુંની છાલનો ખવાસ તેમાં આવશે. પછે એ છાલપરથી ખાંડને ઓખવી કાહાડી ગારી કાહાડેલા દુધમાં નાખી મેલવી દેવી, તથા તેમા લીંબુનો રશ નાખવો. પછે આઇસકીરીમ બનાવવાના પતરાના સાંચામાં એ દુધ રેડી ઢાંકીને આઇસ તથા નીમખના પીપમાં મુકી ફેરવ ફેરવ કરી આઇસકીમ બંધાય કે ગલાશમાં કાહાડીને ચમચાથી ખાવું.

૭૬૦—નારંગીનું આઇસ કરીમ બનાવવાની રીત—જેમ ઉપર લીંબુંનું આઇસકરીમ બનાવવાની (જુઓ ના॰ ૭૫૯) રીતછે તેજ પરમાણે અને તેવીજ રીત એ આઇસકરીમ પણ બનાવવુ, પણ એમાં ફરક એટલોજ કે લીંબુને બદલે બે નારંગીની છાલને ખાંડનાં ગાંગરા ઉપર મસલવી જેથી નારંગીનો ખવાશ તેમાં આવશે, જો ખાંડને છેક ઘણી જોરથી ઉપર મસલશોતો તેમાં નારંગીની છાલનો કવરાશ આવશે, પછે તે છાલપરની ખાંડને છરીથી ઓખવી કાહાડી તે બેઉ નારંગીનો રશ કાહાડી ઉપર પરમાણે દુધમાં નાખી મેલવીને આઇસકીરીમ બનાવવાના સાંચામા ભરી આઇશ તથા નીમખના પીપમાં મુકી ફેરવ ફેરવ કરીને બાંધવું એટલે નારંગીનું આંઇશકરીમ થશે.

૭૬૧—દુધનું સાદુ આઇસકરીમ—જુઓ આએ ચોપડીના પેહેલા ભાગમાં સફે ૧૫૬, દુધનું આઇસકરીમ બનાવવાની રીત ના॰ ૪૪૩.

૭૬૨—બીસકીટનું આઇસ કરીમ—પેહેલા થોરી ઇસપંજ બીસકીટને "મરસીનો" અથવા શેરીવાઇનમાં ભીંજવી રાખવી. તારબાદ ૧) શેર તાજા દુધને ગરમ કરી ખુબ થંડું પારવું. પછે મરઘીના ઇંડાની દાલ ૪ ને એક કાંસીઆમાં દોહોવી નાખી તે દાલને દુધમાં નાખી તેમાં ૦॥ શેર ખાંડ નાખી ચમચાથી સારીપેઠે મેલવી એકરશ કરવું પછે તેને ચાનીથી ગારી કાહાડી તેમાં પેલી વાઇનમાં ભીંજવી રાખેલી બીસકીટ નાખી બધાને સારીપેઠે મેલવી દેઇ. આઇસકીરીમ બનાવવાના પતરાના સાંચાંમાં રેડી ઢાંકીને પીપમા આઇશના કટકા તથા થોરૂ નીમખ નાખી તેમાં એ દબો મુકી ફેરવ ફેરવ કરવો, બંધાયને રકાબીમાં કાહાડી ચમચાથી ખાવું.

૭૬૩—પાંઉનું આઇસ કરીમ—થોરા શુકા રાતા (બરાઉન) પાંઉને છુંડીને તેનો બારીક ભુકો કરવો. પછે થોરા પાણી સાથે ખાંડના શીરાને અથવા શરબતને મેલવી ગરમ કરવું પછે તેમાં ઉપલો પાંઉનો ભુકો નાખી એક જગાપર તે વાસણને મુકી રાખવું. પછે ૧) શેર દુધને ગરમ કરી થંડું પારીને તેમાં મરઘીનાં ઇંડાંની ફકત ઢોહોવેલી દાલ ૪) નાખી તથા ૦ાા શેર ખાંડ નાખી સારીપેરે મેલવીને એકરસ કરી જીણી ચાનીમાંથી ગારી કાહાડવું. પછે તેમાં પેલું શીરામા ભીંજવી રાખેલો પાંઉનો ભુકો નાખી મેલવીને આઇસકીરીમ બનાવવાના પતરાનાં સાંચામાં ભરી ઢાંકીને આઇસ તથા નીમખના પીપમા મુકી ફેરવ ફેરવ કરીને બાંધવું કઠણ થાયકે ગલાસમા કાહાડવું.

૭૬૪—કાફીનું આઇસ કરીમ—૧ શેર દુધને સારીપેરે ઉકાલીને ચુલાપરથી ઉતારવું, તથા સારી મોખા કાચી કાફી ૦ા શેર લઇ તેને સોજી લોહોરીપર ભુંજવી, પણ છેક ઘણી ભુંજવી નહી કેમકે બલી જવાથી બલેલી કાફીનો સવાડ લાગશે. પછે પેલા ઉકારેલા દુધમાં ગરમ ગરમ કાફીના ભુંજેલા દાણા નાખી ઢાંકણું ઢાંકી ઉપર કપરું ઢાંકવું. જયારે દુધમાં કાફીનો બવાસ બરાબર આવે કે તેમાં મીઠાશ પુરતી ખાંડ નાખી મેલવી ગારી કાહાડીને આઇસકીરીમના સાંચાંમા રેડી ઢાંકીને પીપમાં આઇસના કટકા તથા થોરૂં નીમખ નાખી તેમાં એ દબાને મુકી ફેરવ ફેરવ કરીને કઠણ બાંધવું. પછે ગલાસમાં કાહાડવું. (જુઓ કાફીનું આઇસકીરીમ બનાવવાની બીજી રીત નાં૦ ૪૪૪.)

૭૬૫—પસતાનું આઇસ કરીમ—૦ા શેર પસતાની બીજ (મગજ) લઇ તેની ઉપરના છલતાં કાહાડી નાખવા. પછે એક સોજી ખાનીમાં છુંડીને માવા જેવા કરવા. છુંડતી વખતે તેમાં જરા જરા દુધનો છાંટો નાખતાં જવું, પછે ૧) શેર દુધને ઉકાલી થંડું પારવું, પછે તેમાં ૪ ઇંડાંની ફકત ઢોહોવેલી દાલ અને મીઠાશ પુરતી ખાંડ નાખી મેલવીને એકરસ કરવું, પછે તેમાં છુંડેલા પસતાં નાખી બધાને સારીપેરે મેલવી જીણી ચાનીમાંથી ૫—૬ વખત ગારી કાહાડવું, પછે આઇસકરીમ બનાવવાના પતરાના દબામાં ભરી આઇસ તથા નીમખના પીપમાં મુકી ફેરવ ફેરવ કરી કઠણ થાયકે ગલાસમા કાહાડવું.

૭૬૬—મરસસીનો (Maraschino) આઇશિકરીમ—૧) શેર દુધને ઉકાલી થંડું પારી તેમાં ઇંડાંની ઢોહોવેલી ૪ દાલ તથા મીઠાસ પુરતી ખાંડ નાખી મેલવીને જીણી ચાંનીમાથી ગારી કાહાડવું, પછે તેમાં લીંબુનો જરા રસ નાખવો તથા ૧ ગલાસ ભરી મરસસીનો નામનો મીઠો દારૂં રેડી આઇસકરીમ બનાવવાના પતરાના દબામાં ભરી ઢાંકીને આઇસ તથા નીમખના પીપમાં મુકી ફેરવ ફેરવ કરીને કઠણ બંધાય કે ગલાસમાં કાહાડવું.

૭૬૭—નોયા (Noyeau) આઇશિકરીમ—ઉપર જે મરસસીનો આઇસકરીમ બનાવવાની (જુઓ ના૦ ૭૬૬) રીતછે તેજ પરમાણે અને તેવીજ રીતે એ આઇસકરીમ બનાવવું, પણ એમાં ફરક

એટલોજ કે મરસસીનો નામના દારૂને બદલે "નોયા" નામનો મીઠો દારૂ રેડવો.

૭૬૮—ચાહેનું (તી) આઈશકરીમ—ઉંચી થોરી સુકી ચાહેને એક પેઆલામાં નાખો ફકત તે ચાહે દુબે એટલુંજ ખુબ કકરતું પાણી રેડો તે પાણીમાં રંગ આવે તેયા સુધી ઢાંકી રાખવું. પછે એક શેર દુધને ખુબ ઉકાલી થંડું પારી તેમાં ॥ શેર ખાંડ નાખી મેલવી દેવુ. પછે પેલી ચાહેના જીણા ચાંનામાંથી ગારી કાહાડી તે ગારેલી ચાહેના પાણીને દુધમા રેડા સારીપેઠે મેલવીને આઈસકરીમ બનાવવાના પતરના દબામાં રેડી ઢાંકીને આઇસ તથા નીમખના પીપમાં મુકી ફેરવ ફેરવ કરી બંધાયને ગલાસમાં કાહાડવું.

૭૬૯—તજનું આઈશકરીમ—જેમ આગલ દુધનું આઇસકરીમ બનાવવાની રીતછે (જુઓ ના૦ ૪૪૩) તેજપરમાણે અને તેવીજ રીતે એ આઈસકરીમ બનાવવું, પણ એમાં ફરક એટલોજ કે દુધને ઉકાલતી વખતે તેમા તજના બે કટકા નાખવા.

૭૭૦—કેશરનું આઈશકરીમ—જેમ આગલ દુધનું આઇશકરીમ બનાવવાની (જુઓ ના૦ ૪૪૩) રીતછે તે પરમાણે અને તેવીજ રીતે એ આઇસકરીમ બનાવવું પણ એમાં ફરક એટલોજ કે દુધમાં ખાંડને મેલવીઆ પછે તેમા જરા કેસર નાખી મેલવીને ઉપલી રીતે બનાવવું.

૭૭૧—ઈતાલીયન આઈશકરીમ—॥। શેર તાજા દુધને ખુબ ઉકલીને આસરે ॥ શેર જેટલુ દુધ બારી નાખવું, થંડું પારવા પછે બે લીંબુની છાલને થોરી ખાંડની ઉપર મસલવી, પછે એ મસલેલી ખાંડ તથા તેજ લીંબુના રશને પેલા દુધમાં નાખવી. પછે તેમાં એક ગલાસ બરાંદી અને એક ગલાસ નોયો દારૂ તથા ॥ શેર ખાંડ નાખી મેલવીને આઇસકરીમ બનાવવાના પતરાના દબામાં રેડી ઢાંકીને આઇસ તથા નીમખના પીપમાં મુકી ફેરવ ફેરવ કરીને કઠણ બાંધવું.

૭૭૨—વેનીલા (Venila) આઈશકરીમ—॥ આંસસ વેનીલા (એક જાતની ખુશબોદાર સીંગ) ના બે કટકાને જીણા જીણા કાપી તેને સોજી લોહોઢાની ખલમાં નાખો ॥ રતલ ખાંડની સાથે તેને છુંડીને બારીક વાટવી. પછે ચારણીથી ચારીને એક વાસણમાં તેમાં અરધી પેંટ દુધ.તથા ૨) ઇંડાંની દોહીવેલી દાલ નાખી ધીમાં ઇંગારપર તે વાસણને મુકી ગરમ કરવું, પણ તેને ઉકલાવાં દેવું નહી ગરમ કરતી વખતે તેને ચમચે કરી હીલવ હીલવ કરતાં રેહેવુ, પછે તેને ચુહુલા પરથી ઉતારી તેમાં બીજુ ખુબ ઉકાલીને જરા શાહારૂં જેવું કીધેલું દુધ આશરે ॥ શેર રેડી એક લીંબુનો રશ નાખી મેલવીને આઇસકરીમ બનાવવાના પતરાના દબામાં રેડી ઢાંકીને આઇસ તથા નીમખના પીપમાં મુકી ફેરવ ફેરવ કરીને કઠણ બાંધવું.

૭૭૩—અનીનાશનું આઈશ કરીમ—૧ શેર દુધને સારીપેઠે ઉકાલી થંડું પારવુ, પછે તેમાં મરઘીના ઇંડાંની દોહીવેલી દાલ ૨) નાખી

મેળવવું. પછે સારૂ પાકું અનેનાસ ૦॥ રતન લઇ છોલીને તેની પાટ
ની કાટરીઓ કરી ખલમાં નાખી છુંડીને બારીક કરવી, પછે તેમાં ૦॥
શેર ખાંડ તથા એક લીંબુનો રશ અને પેલું દુધ રેડી બધાને મેળવીને
એકરશકરી ચાનીમાંથી ગારી કાહાડી, આઇસકરીમ બનાવવાના દબામાં
રેડી ઢાંકીને આઇસ તથા નીમખના પીપમાં મુકી ફેરવ ફેરવ કરી
બંધાય કે કાહાડવું. જોઇએતો અનીનાસને બદલે અનીનાસના મુરબાને
બારીક કરી તેમાં નાંખીને બનાવો.

૭૭૪—જીનજર (આદાનું) આઇશકરીમ—૧ આઉસ આ
દાનો મુરબો લઇ તેને ખુબ બારીક છુંડવો. પછે તેમા જરા લીંબુનો
રશ અને ઘણુંજ ઉકાલીને ગાહાઠ કીધેલું દુધ ૧) પેંટ રેડી તેમાં
૦॥ શેર ખાંડ નાખી મેળવીને જીણી ચાનીમાંથી ગારી કાહાડી આઇ
સકરીમ બનાવવાના પતરાના દબામા રેડી ઢાંકીને આઇસ તથા નીમખના
પીપમાં મુકી ફેરવ ફેરવ કરીને બંધાય કે ગલાસમાં કાહાડવું.

૭૭૫—એપરીકાટ (Apricot) આઈસકરીમ—૦॥ રતલ
" એપરીકાટ જામ " મા ઘણુંજ ઉકાલીને ઘાહાટ કીધેલું દુધ ૧) પેંટ
રેડવુ, તથા એક લીંબુનો રશ નાખવો, તથા ૨—૩ કવરી બદામને
બારીક છુંડી તેમાં નાખવી તથા એક ગલાસ નોયો દારૂ રેડી બધાને
સારીપેઠે મેળવી જીણી ચાનીમાંથી ગારી કાહાડી આઇસકરીમ બનાવ
વાના પતરાના દબામાં રેડી ઢાંકીને આઈશ તથા નીમખના પીપમાં
મુકી ફેરવ ફેરવ કરીને બંધાયને કાહાડવું.

૭૭૬—મીલી ફ્રૂટ આઈશકરીમ—૧) શેર દુધને ખુબ ઉકા
લીને જરા ઘાહટ કરવુ, થંડુ પરેને તેમાં ૦॥ શેર ખાંડ તથા બીજુ
થોરૂ તાજુ ડોહોવેલું દુધ રેડી મેળવી દેવો, પછે તેમાં ૧) લીંબુનો
રશ, ૧) ગલાસ વાઈન તથા એક ગલાશ અંગુરી શરબત નાખી મેલ
વીને આઇશકરીમના દબામાં રેડી ઢાંકીને આઈશ તથા નીમખના પીપ
માં મુકી ફેરવ ફેરવ કરીને બાંધવું, પછે કોઇબી જાતનો ફ્રૂટનો મુરબો
આશરે ૦। રતલ લઇ તેના જીણા જીણા કટકા કરવા અને એ કટકાને
આઇશકરીમની શાથે એક બીજા " મોલડ " (દબા) માં નાખી મજ
બુત ઢાંકીને તે મોલડને આઇશ તથા નીમખનાં વાશણામાં મુકી રાખવો.
ખાતી વખતે મોલડમાંથી કાહાડવું.

સમાપત.